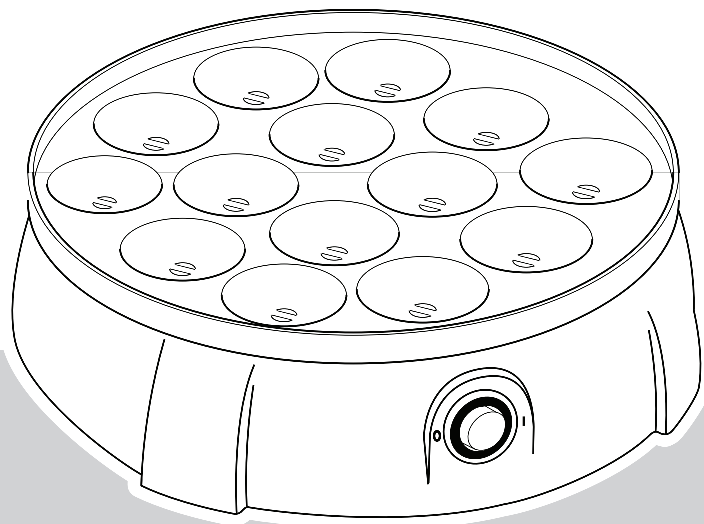


DLD5009



Nederlands Handleiding poffertjesmaker

Deutsch Bedienungsanleitung Poffertjes-Gerät

Français Mode d'emploi appareil de poffertjes

English Instruction manual poffertjes maker

Italiano Istruzioni per l'uso piastra per poffertjes olandesi

Español Manual del usuario sartén para hacer mini crepes holandesas

v 230311-08

Gefeliciteerd met de aankoop van de poffertjesmaker. De poffertjesmaker is voorzien van een hoogwaardige bakplaat met anti-aanbaklaag, waarmee u in een oogwenk veertien goudbruine poffertjes bakt. De poffertjesmaker wordt geleverd met een hittebeschermende kunststof behuizing en een snelwerkend verwarmingselement. Het snoer sluit u aan op het elektriciteitsnet (230 V) en kunt u na gebruik in de onderkant van de behuizing opbergen. Ook doen we u enkele suggesties voor overheerlijke poffertjesrecepten.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en personen die door een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of gebrek aan ervaring en kennis het apparaat niet veilig kunnen gebruiken, tenzij ze instructies hebben gehad over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat, voordat u het apparaat gebruikt.
- Controleer of het stopcontact waarop u het apparaat aansluit geaard is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde monteur.
- Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Zorg ervoor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hitte- en spatbestendige ondergrond, op een plaats waar hij niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Houd vogels uit de buurt van het apparaat als het apparaat in werking is. Bij het verwarmen van de anti-aanbaklaag op de bakplaat kan een stof vrijkomen die hinderlijk is voor vogels.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Zorg tijdens het gebruik van het apparaat voor voldoende ventilatie.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie 'Reiniging en onderhoud').
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

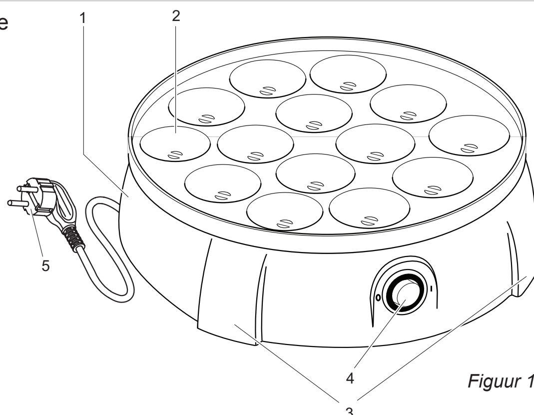
MILIEU



- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijkafval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

WERKING - Algemeen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.



Figuur 1

1. Behuizing
2. Bakplaat
3. Handvat
4. Aan/uit-schakelaar met indicatielampje
5. Snoer en stekker

WERKING - Eerste gebruik

Reinig voor het eerste gebruik de bakplaat (zie ‘Reiniging en onderhoud’). De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie. Het verwarmingselement zal tijdens het gebruik in- en uitschakelen om de temperatuur van de bakplaat constant te houden.

WERKING - Poffertjes bakken

1. Smeer de bakplaat in met een beetje olie of boter.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Schakel het apparaat aan door middel van de aan/uit-schakelaar. Het indicatielampje gaat branden.
4. Wacht enkele minuten tot de bakplaat voldoende warm is geworden (ongeveer 5 minuten). Het verwarmingselement zorgt ervoor dat de bakplaat op de juiste temperatuur blijft.
5. Doe het poffertjesbeslag snel in de kuiltjes van de bakplaat. Dit gaat het gemakkelijkst met een knijpfles, juslepel of schenkkan.
6. Draai de poffertjes met een vork of satéstokje voorzichtig om als de bovenkant droog is geworden. Als beide kanten van de poffertjes goudbruin zijn gebakken, zijn ze klaar. Afhankelijk van o.a. het type beslag en uw persoonlijk voorkeur zal de baktijd ongeveer 3 a 5 minuten duren.
7. Haal de poffertjes met een vork of satéstokje van de bakplaat en serveer ze op een plat bord.
8. Zet na het bakken de bakplaat met de aan/uit-schakelaar uit.
9. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Reinig de bakplaat na ieder gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en droog het vervolgens grondig.
3. Reinig de behuizing met een vochtige doek met eventueel wat afwasmiddel. Verwijder het afwasmiddel met een vochtige doek en droog het vervolgens grondig.
4. Wikkel het snoer om de pootjes aan de onderkant van de behuizing en berg het apparaat op.



- Gebruik nooit metalen voorwerpen of een schuursponsje om de bakplaat te reinigen. Wees voorzichtig met het omdraaien en het van de bakplaat halen van de poffertjes met metalen voorwerpen. Deze kunnen de anti-aanbaklaag van de bakplaten beschadigen.
- Dompel het apparaat, de stekker en het snoer nooit onder in water. Zet het apparaat nooit in een afwasmachine.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Type:	DLD5009
Vermogen:	650W
Netspanning:	230V ~ 50Hz

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
   a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
   b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
   c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
   d. een ongeautoriseerde wijziging;
   e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
   f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
   a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
   b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON-servicedienst:

NEDERLAND:
BESTRON NEDERLAND BV
BESTRON SERVICE
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: 073 - 623 11 21
Fax: 073 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

BELGIE:
WILLEMEN SERVICE BVBA
BESTRON SERVICE
Lambrechtshoekenlaan 337-339
2170 Merksem - Antwerpen
Tel: 03 - 321 78 48
Fax: 03 - 321 28 50
Email: info@wilservice.be
Internet: www.wilservice.be

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-richtlijn 2004/108/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC

N. van de Vossenberg
Quality control

SUGGESTIES VOOR POFFERJTESRECEPTEN

Om poffertjes te bakken heeft u een speciale poffertjespan nodig, een pan met kuiltjes erin met een doorsnede van ongeveer 3 cm. De Bestron poffertjesmaker is hiervoor uiterst geschikt! En is bruikbaar in iedere keuken!

Traditioneel Poffertjesrecept

Ingrediënten
- 125 g bloem
- 125 g boekweitmeel
- 1 ei
- 250 ml melk
- ± 250 ml water
- 15 g verse gist (1 zakje droge gist)
- 50 g gesmolten boter
- zout (als boter ongezouten is)
- (I.p.v. boekweitmeel kunt u ook alleen tarwebloem gebruiken, alhoewel u dan wel de hollandse poffertjessmaak een beetje mist!)

Voorbereiding
Los de gist op in 3 eetlepels lauwe melk. Meng het bloem met het boekweitmeel. Maak een glad beslag van het meel, de gist, de melk en het water (het beslag mag niet gemakkelijk van de lepel lopen, maar mag ook niet te dik zijn; pas de hoeveelheid water hieraan aan). Roer dan het zout, de gesmolten boter en het losgeklopte ei erdoor.
Het beslag moet lauwwarm zijn. Laat het beslag, afgedekt met een vochtige theedoek, minimaal een half uur rijzen op een warme plaats (bij de verwarming, in de zon of in een oven die op 50 °C staat).

Bereiding
Verwarm de poffertjespan en bestrijk de holletjes met een beetje boter. Giet vlug in elk kuiltje een beetje beslag. Dit gaat het gemakkelijkst in een knijpfles met een niet al te klein gat of een kannetje of juslepel. Keer als de bovenkant droog is de poffertjes om met een vork of satéstokje. Ze moeten aan beide kanten goudbruin gebakken worden.
Leg de poffertjes op een bord en bak de rest van de poffertjes op dezelfde manier. De poffertjes eet je heet, met een krulletje roomboter en een dikke laag poedersuiker erover (een paar druppeltjes likeur maken het helemaal lekker).

Ham-kaas poffertjes

Ingrediënten
- 125 g bloem
- 125 g boekweitmeel
- 1 ei
- 250 ml melk
- ± 250 ml water
- 15 g verse gist (1 zakje droge gist)
- 50 g gesmolten boter
- zout (als boter ongezouten is)
- 100 g ham
- 20 sprietjes bieslook
- 100 g geraspte kaas
- (I.p.v. boekweitmeel kunt u ook alleen tarwebloem gebruiken, alhoewel u dan wel de hollandse poffertjessmaak een beetje mist!)

Voorbereiding
Los de gist op in 3 eetlepels lauwe melk. Meng het bloem met het boekweitmeel. Maak een glad beslag van het meel, de gist, de melk en het water (het beslag mag niet gemakkelijk van de lepel lopen, maar mag ook niet te dik zijn; pas de hoeveelheid water hieraan aan). Roer dan het zout, de gesmolten boter en het losgeklopte ei erdoor. Het beslag moet lauwwarm zijn. Laat het beslag, afgedekt met een vochtige theedoek, minimaal een half uur rijzen op een warme plaats (bij de verwarming, in de zon of in een oven die op 50 °C staat). Hak de ham heel fijn. Knip de bieslook fijn.

Bereiding
Doe het beslag in een kom of schaal en roer de ham, de bieslook en de helft van de kaas erdoor. Verwarm de poffertjespan en bestrijk de holletjes met een beetje boter. Schep met een juslepel beslag in de holletjes. Bak de poffertjes tot de bovenkant bijna droog is. Keer als de bovenkant droog is de poffertjes om met een vork of satéstokje. Ze moeten aan beide kanten goudbruin gebakken worden. Leg de poffertjes op een bord en bak de rest van de poffertjes op dezelfde manier. Strooi de rest van de kaas erover en leg er een klontje boter op!

Napolitaanse poffertjes

Ingrediënten
- 125 g bloem
- 125 g boekweitmeel
- 1 ei
- 250 ml melk
- ± 250 ml water
- 15 g verse gist (1 zakje droge gist)
- 50 g gesmolten boter
- zout (als boter ongezouten is)
- (I.p.v. boekweitmeel kunt u ook alleen tarwebloem gebruiken, alhoewel u dan wel de hollandse poffertjessmaak een beetje mist!)
- 100 g mortadella
- 2 el fijngehakte basilicum
- 1 el olijfolie

Voorbereiding
Los de gist op in 3 eetlepels lauwe melk. Meng het bloem met het boekweitmeel. Maak een glad beslag van het meel, de gist, de melk en het water (het beslag mag niet gemakkelijk van de lepel lopen, maar mag ook niet te dik zijn; pas de hoeveelheid water hieraan aan). Roer dan het zout, de gesmolten boter en het losgeklopte ei erdoor. Het beslag moet lauwwarm zijn. Laat het beslag, afgedekt met een vochtige theedoek, minimaal een half uur rijzen op een warme plaats (bij de verwarming, in de zon of in een oven die op 50 °C staat). Snijd voor de vulling de mortadella ragfijn en meng deze door de basilicum. Bak de mortadella kort in een beetje olijfolie.

SUGGESTIES VOOR POFFERJTESRECEPTEN

Bereiding
Verwarm de poffertjespan en bestrijk de holletjes met een beetje boter. Leg in de holletjes van de pan ½ el vulling en dek deze af met een laagje beslag. Dit gaat het gemakkelijkst in een knijpfles met een niet al te klein gat of een kannetje of juslepel. Keer als de bovenkant droog is de poffertjes om met een vork of satéstokje. Ze moeten aan beide kanten goudbruin gebakken worden. Leg de poffertjes op een bord en bak de rest van de poffertjes op dezelfde manier. De poffertjes eet je heet, met een krulletje roomboter.

Poffertjes met roomijs en warme kersen

Ingrediënten
- 125 g bloem
- 125 g boekweitmeel
- 1 ei
- 250 ml melk
- ± 250 ml water
- 15 g verse gist (1 zakje droge gist)
- 50 g gesmolten boter
- zout (als boter ongezouten is)
- (I.p.v. boekweitmeel kunt u ook alleen tarwebloem gebruiken, alhoewel u dan wel de
- hollandse poffertjessmaak een beetje mist!)
- 1 pot kersen zonder pit op siroop (350 g)
- 1/2 dl rode port
- 1 kaneelstokje
- 2 el allesbinder
- 4 bollen slagroomijs

Voorbereiding
Los de gist op in 3 eetlepels lauwe melk. Meng het bloem met het boekweitmeel. Maak een glad beslag van het meel, de gist, de melk en het water (het beslag mag niet gemakkelijk van de lepel lopen, maar mag ook niet te dik zijn; pas de hoeveelheid water hieraan aan). Roer dan het zout, de gesmolten boter en het losgeklopte ei erdoor.
Het beslag moet lauwwarm zijn. Laat het beslag, afgedekt met een vochtige theedoek, minimaal een half uur rijzen op een warme plaats (bij de verwarming, in de zon of in een oven die op 50 °C staat). Terwijl het beslag staat te rijzen de kersen in een zeef laten uitlekken, sap opvangen. In een steelpan het kersensap met port en het kaneelstokje aan de kook brengen. Saus ± 15 minuten tegen de kook aan houden. Het kaneelstokje uit de saus verwijderen en de kersen toevoegen. Allesbinder erover strooien en de saus al roerend iets laten binden.

Bereiding
Verwarm de poffertjespan en bestrijk de holletjes met een beetje boter. Giet vlug in elk kuiltje een beetje beslag. Dit gaat het gemakkelijkste in een knijpfles met een niet al te klein gat of een kannetje of juslepel. Keer als de bovenkant droog is de poffertjes om met een vork of satéstokje. Ze moeten aan beide kanten goudbruin gebakken worden.
Leg de poffertjes op een bord en bak de rest van de poffertjes op dezelfde manier. De poffertjes eet je heet, met daarover de warme kersensaus en in het midden een bolletje roomijs.

Rumpoffertjes

Ingrediënten
- 125 g bloem
- 125 g boekweitmeel
- 1 ei
- 250 ml melk
- ± 250 ml water
- 15 g verse gist (1 zakje droge gist)
- 50 g gesmolten boter
- zout (als boter ongezouten is)
- (I.p.v. boekweitmeel kunt u ook alleen tarwebloem gebruiken, alhoewel u dan wel de hollandse poffertjessmaak een beetje mist!)
- 1 tl kaneel
- 50 g rozijnen
- 1 el rum
- 6 gemberbolletjes

Voorbereiding
Los de gist op in 3 eetlepels lauwe melk. Meng het bloem met het boekweitmeel. Maak een glad beslag van het meel, de gist, de melk en het water (het beslag mag niet gemakkelijk van de lepel lopen, maar mag ook niet te dik zijn; pas de hoeveelheid water hieraan aan). Roer dan het zout, de gesmolten boter, de kaneel en het losgeklopte ei erdoor.
Het beslag moet lauwwarm zijn. Laat het beslag, afgedekt met een vochtige theedoek, minimaal een half uur rijzen op een warme plaats (bij de verwarming, in de zon of in een oven die op 50 °C staat). Week de rozijnen in de rum. Hak de gemberbolletjes fijn en meng ze door de geweekte rozijnen.

Bereiding
Verwarm de poffertjespan en bestrijk de holletjes met een beetje boter. Giet vlug in elk kuiltje een klein beetje beslag (holletje niet helemaal vullen). Daarop een klein beetje mengsel van de rozijnen met gember en daarop weer een beetje beslag. Dit gaat het gemakkelijkst in een knijpfles met een niet al te klein gat of een kannetje of juslepel. Keer als de bovenkant droog is de poffertjes om met een vork of satéstokje. Ze moeten aan beide kanten goudbruin gebakken worden. Leg de poffertjes op een bord en bak de rest van de poffertjes op dezelfde manier. De poffertjes eet je heet, met een krulletje roomboter en een dikke laag poedersuiker erover (een paar druppeltjes rumlikeur maken het helemaal lekker).

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses Poffertjes-Geräts. Mit dem Poffertjes-Gerät, das mit einer hochwertigen Backplatte mit Antihaftschicht ausgestattet ist, backen Sie im Handumdrehen vierzehn goldbraune Poffertjes (kleine Eierkuchen). Das Poffertjes-Gerät wird mit einem hitzeabweisenden Kunststoffgehäuse und einem schnell arbeitenden Heizelement geliefert. Das Kabel schließen Sie an das Elektrizitätsnetz an (230 V) und nach der Verwendung können Sie es an der Unterseite des Gehäuses aufwickeln. Einige Rezeptvorschläge für schmackhafte Poffertjes haben wir ebenfalls beigefügt.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Kontrollieren Sie, ob die Steckdose, an die Sie das Gerät anschließen, geerdet ist.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache sowie hitze- und spritzbeständige Fläche und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Halten Sie Vögel vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist. Bei der Erwärmung der Antihaftschicht auf der Backplatte kann ein Stoff freigesetzt werden, der für betrieben werden. Vögel unangenehm ist.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Sorgen Sie bei der Benutzung des Geräts für ausreichende Belüftung.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.ä.

UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

BENUTZUNG - Allgemein

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung.

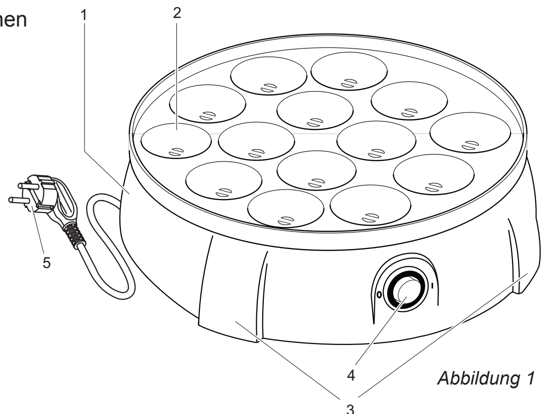


Abbildung 1

1. Gehäuse
2. Backplatte
3. Griff
4. Ein/Aus-Schalter mit Kontrollleuchte
5. Kabel und Stecker

BENUTZUNG - Erste Verwendung

Reinigen Sie die Backplatte vor der ersten Verwendung (siehe „Reinigung und Wartung“). Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Das Heizelement schaltet sich während der Benutzung ein und aus, um die Temperatur der Backplatte konstant zu halten.

BENUTZUNG - Poffertjes backen

1. Fetten Sie die Backplatte mit etwas Öl oder Butter ein.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter ein. Die Kontrollleuchte beginnt zu leuchten.
4. Warten Sie einige Minuten bis sich die Backplatte ausreichend aufgewärmt hat (ca. 5 Minuten). Das Heizelement sorgt dafür, dass die Backplatte immer die richtige Temperatur beibehält.
5. Füllen Sie den Poffertjesteig schnell in die Vertiefungen der Backplatte. Dies geht am einfachsten mit einer Spritzflasche, einem Soßenlöffel oder einer Schenkkanne.
6. Drehen Sie die Poffertjes mit einer Gabel oder einem Satéspieß vorsichtig um, sobald die Oberseite trocken ist. Die Poffertjes sind fertig, sobald beide Seiten goldbraun gebacken sind. Abhängig u.a. von der Art des Teigs und Ihrer persönlichen Vorliebe beträgt die Backzeit ungefähr 3 bis 5 Minuten.
7. Nehmen Sie die Poffertjes mit einer Gabel oder einem Satéspieß von der Backplatte herunter und servieren Sie sie auf einem flachen Teller.
8. Schalten Sie die Backplatte nach dem Backen mit dem Ein/Aus-Schalter aus.
9. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie die Backplatte nach jeder Verwendung. Verwenden Sie hierfür ein feuchtes Tuch und trocknen Sie sie danach gründlich ab.
3. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und eventuell etwas Spülmittel. Entfernen Sie das Spülmittel mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es danach gründlich ab.
4. Wickeln Sie das Kabel um die Füße an der Unterseite des Gehäuses auf und verstauen Sie das Gerät.



- Verwenden Sie nie Metallgegenstände oder Scheuerschwämme, um die Backplatte zu reinigen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Poffertjes mit Metallgegenständen umdrehen oder von der Backplatte herunternehmen. Diese können die Antihaftschicht der Backplatten beschädigen.
- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Kabel nie unter Wasser. Stellen Sie das Gerät keinesfalls in einen Geschirrspüler.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).

TECHNISCHE DATEN

Type:	DLD5009
Leistung:	650 W
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhaften Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
    a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
    b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
    c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
    d. eine ungenehmigte Veränderung
    e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
    f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
    a. Verlusten, die während des Transports auftreten
    b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhaften Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sicht direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

Deutsch

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen:

DEUTSCHLAND:
SERVICE CENTER FRENZ
BESTRON SERVICE
Kleikstraße 94-96
52134 Herzogenrath

Tel: 02406 97 999 15
Fax: 02406 97 999 13
E-mail: info@bestron-service.de
Internet: www.bestron.com

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- EMC-Richtlinie 2004/108/EC
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.

N. van de Vossenberg
Qualitätskontrolle

REZEPTVORSCHLÄGE FÜR POFFERTJES

Zum Backen von Poffertjes benötigen Sie eine spezielle Poffertjespfanne mit Vertiefungen, die einen Durchmesser von ca. 3 cm haben. Das Bestron Poffertjes-Gerät eignet sich hierfür hervorragend! Und kann in jeder Küche verwendet werden!

Traditionelles Poffertjesrezept

Zutaten
- 125 g Mehl
- 125 g Buchweizenmehl
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- ± 250 ml Wasser
- 15 g Frischhefe (1 Tüte Trockenhefe)
- 50 g geschmolzene Butter
- Salz (bei ungesalzener Butter)
  (Anstelle von Buchweizenmehl können Sie auch nur Weizenmehl verwenden, obwohl die Poffertjes dann nicht den typisch holländischen Geschmack haben!)

Vorbereitung
Lösen Sie die Hefe in 3 Esslöffeln lauwarmer Milch auf. Vermischen Sie das Mehl mit dem Buchweizenmehl. Stellen Sie aus dem Mehl, der Hefe, der Milch und dem Wasser einen glatten Teig her (der Teig darf nicht leicht vom Löffel herunterlaufen, aber auch nicht zu dick sein; passen Sie die Wassermenge entsprechend an). Rühren Sie dann das Salz, die geschmolzene Butter und das verquirlte Ei unter. Der Teig muss lauwarm sein. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch ab und lassen Sie ihn mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen (an der Heizung, in der Sonne oder in einem Ofen, der auf 50 °C eingestellt ist).

Zubereitung
Heizen Sie die Poffertjespfanne vor und bestreichen Sie die Vertiefungen mit etwas Butter. Gießen Sie in jede Vertiefung schnell etwas Teig. Dies geht am einfachsten mit einer Spritzflasche mit einem nicht zu kleinen Loch oder einer kleinen Kanne oder einem Soßenlöffel. Drehen Sie die Poffertjes mit einer Gabel oder einem Satéspieß um, sobald die Oberseite trocken ist. Die Poffertjes müssen an beiden Seiten goldbraun gebacken werden. Legen Sie die Poffertjes auf einen Teller und backen Sie die restlichen Poffertjes genauso. Die Poffertjes werden heiß mit einer Butterlocke und einer dicken Schicht Puderzucker darüber gegessen (und mit ein paar Tropfen Likör schmecken Sie noch besser).

Schinken-Käse-Poffertjes

Zutaten
- 125 g Mehl
- 125 g Buchweizenmehl
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- ± 250 ml Wasser
- 15 g Frischhefe (1 Tüte Trockenhefe)
- 50 g geschmolzene Butter
- Salz (bei ungesalzener Butter)
- 100 g Schinken
- 20 Schnittlauchhalme
- 100 g geriebener Käse
  (Anstelle von Buchweizenmehl können Sie auch nur Weizenmehl verwenden, obwohl die Poffertjes dann nicht den typisch holländischen Geschmack haben!)

Vorbereitung
Lösen Sie die Hefe in 3 Esslöffeln lauwarmer Milch auf. Vermischen Sie das Mehl mit dem Buchweizenmehl. Stellen Sie aus dem Mehl, der Hefe, der Milch und dem Wasser einen glatten Teig her (der Teig darf nicht leicht vom Löffel herunterlaufen, aber auch nicht zu dick sein; passen Sie die Wassermenge entsprechend an). Rühren Sie dann das Salz, die geschmolzene Butter und das verquirlte Ei unter. Der Teig muss lauwarm sein. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch ab und lassen Sie ihn mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen (an der Heizung, in der Sonne oder in einem Ofen, der auf 50 °C eingestellt ist). Hacken Sie den Schinken ganz fein. Schneiden Sie den Schnittlauch in feine Röllchen.

Zubereitung
Füllen Sie den Teig in eine Schüssel oder Schale und rühren Sie den Schinken, den Schnittlauch und die Häflte vom Käse darunter. Heizen Sie die Poffertjespfanne vor und bestreichen Sie die Vertiefungen mit etwas Butter. Füllen Sie den Teig mit einem Soßenlöffel in die Vertiefungen. Backen Sie die Poffertjes, bis die Oberseite fast trocken ist. Drehen Sie die Poffertjes mit einer Gabel oder einem Satéspieß um, sobald die Oberseite trocken ist. Die Poffertjes müssen an beiden Seiten goldbraun gebacken werden. Legen Sie die Poffertjes auf einen Teller und backen Sie die restlichen Poffertjes genauso. Streuen Sie den restlichen Käse darüber und legen Sie ein Stück Butter darauf!

Poffertjes Napoli

Zutaten
- 125 g Mehl
- 125 g Buchweizenmehl
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- ± 250 ml Wasser
- 15 g Frischhefe (1 Tüte Trockenhefe)
- 50 g geschmolzene Butter
- Salz (bei ungesalzener Butter)
  (Anstelle von Buchweizenmehl können Sie auch nur Weizenmehl verwenden, obwohl die Poffertjes dann nicht den typisch holländischen Geschmack haben!)
- 100 g Mortadella
- 2 EL fein gehacktes Basilikum
- 1 EL Olivenöl

REZEPTVORSCHLÄGE FÜR POFFERTJES

Vorbereitung
Lösen Sie die Hefe in 3 Esslöffeln lauwarmer Milch auf. Vermischen Sie das Mehl mit dem Buchweizenmehl. Stellen Sie aus dem Mehl, der Hefe, der Milch und dem Wasser einen glatten Teig her (der Teig darf nicht leicht vom Löffel herunterlaufen, aber auch nicht zu dick sein; passen Sie die Wassermenge entsprechend an). Rühren Sie dann das Salz, die geschmolzene Butter und das verquirlte Ei unter. Der Teig muss lauwarm sein. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch ab und lassen Sie ihn mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen (an der Heizung, in der Sonne oder in einem Ofen, der auf 50 °C eingestellt ist). Schneiden Sie für die Füllung die Mortadella hauchdünn und vermischen Sie sie mit dem Basilikum. Braten Sie die Mortadella kurz in etwas Olivenöl.

Zubereitung
Heizen Sie die Poffertjespfanne vor und bestreichen Sie die Vertiefungen mit etwas Butter. Geben Sie ½ EL Füllung in die Vertiefungen und decken Sie diese mit einer Schicht Teig ab. Dies geht am einfachsten mit einer Spritzflasche mit einem nicht zu kleinen Loch oder einer kleinen Kanne oder einem Soßenlöffel. Drehen Sie die Poffertjes mit einer Gabel oder einem Satéspieß um, sobald die Oberseite trocken ist. Die Poffertjes müssen an beiden Seiten goldbraun gebacken werden. Legen Sie die Poffertjes auf einen Teller und backen Sie die restlichen Poffertjes genauso. Die Poffertjes werden heiß mit einer Butterlocke gegessen.

Poffertjes mit Zahneeis und warme Kirschen

Zutaten
- 125 g Mehl
- 125 g Buchweizenmehl
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- ± 250 ml Wasser
- 15 g Frischhefe (1 Tüte Trockenhefe)
- 50 g geschmolzene Butter
- Salz (bei ungesalzener Butter)
  (Anstelle von Buchweizenmehl können Sie auch nur Weizenmehl verwenden, obwohl die Poffertjes dann nicht den typisch holländischen Geschmack haben!)
- 1 Glas entsteinte Kirschen in Saft (350 g)
- ½ dl roter Port
- 1 Zimtstange
- 2 EL Allesbinder
- 4 Kugeln Sahneeis

Vorbereitung
Lösen Sie die Hefe in 3 Esslöffeln lauwarmer Milch auf. Vermischen Sie das Mehl mit dem Buchweizenmehl. Stellen Sie aus dem Mehl, der Hefe, der Milch und dem Wasser einen glatten

Teig her (der Teig darf nicht leicht vom Löffel herunterlaufen, aber auch nicht zu dick sein; passen Sie die Wassermenge entsprechend an). Rühren Sie dann das Salz, die geschmolzene Butter und das verquirlte Ei unter. Der Teig muss lauwarm sein. Decken Sie den Teig mit einem feuchten eschirrtuch ab und lassen Sie ihn mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen (an der Heizung, in der Sonne oder in einem Ofen, der auf 50 °C eingestellt ist). Während der Teig aufgeht, lassen Sie die Kirschen in einem Sieb abtropfen und fangen Sie den Saft auf. Kochen Sie den Kirschsaft mit dem Port und der Zimtstange in einem Stieltopf auf. Die Soße ± 15 Minuten weiter kochen lassen. Die Zimtstange aus der Soße herausnehmen und die Kirschen zufügen. Allesbinder einstreuen und die Soße unter Rühren leicht binden lassen.

Zubereitung
Heizen Sie die Poffertjespfanne vor und bestreichen Sie die Vertiefungen mit etwas Butter. Gießen Sie in jede Vertiefung schnell etwas Teig. Dies geht am einfachsten mit einer Spritzflasche mit einem nicht zu kleinen Loch oder einer kleinen Kanne oder einem Soßenlöffel. Drehen Sie die Poffertjes mit einer Gabel oder einem Satéspieß um, sobald die Oberseite trocken ist. Die Poffertjes müssen an beiden Seiten goldbraun gebacken werden. Legen Sie die Poffertjes auf einen Teller und backen Sie die restlichen Poffertjes genauso. Essen Sie die Poffertjes heiß mit der warmen Kirschsoße darüber und in der Mitte einer Kugel Sahneeis.

Rumpoffertjes

Zutaten
- 125 g Mehl
- 125 g Buchweizenmehl
- 1 Ei
- 250 ml Milch
- ± 250 ml Wasser
- 15 g Frischhefe (1 Tüte Trockenhefe)
- 50 g geschmolzene Butter
- Salz (bei ungesalzener Butter)
  (Anstelle von Buchweizenmehl können Sie auch nur Weizenmehl verwenden, obwohl die Poffertjes dann nicht den typisch holländischen Geschmack haben!)
- 1 TL Zimt
- 50 g Rosinen
- 1 EL Rum
- 6 Ingwerkugeln

REZEPTVORSCHLÄGE FÜR POFFERTJES

Vorbereitung
Lösen Sie die Hefe in 3 Esslöffeln lauwarmer Milch auf. Vermischen Sie das Mehl mit dem Buchweizenmehl. Stellen Sie aus dem Mehl, der Hefe, der Milch und dem Wasser einen glatten Teig her (der Teig darf nicht leicht vom Löffel herunterlaufen, aber auch nicht zu dick sein; passen Sie die Wassermenge entsprechend an). Rühren Sie dann das Salz, die geschmolzene Butter, den Zimt und das verquirlte Ei unter. Der Teig muss lauwarm sein. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch ab und lassen Sie ihn mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen (an der Heizung, in der Sonne oder in einem Ofen, der auf 50 °C eingestellt ist). Weichen Sie die Rosinen im Rum ein. Hacken Sie die Ingwerkugeln fein und vermischen Sie sie mit den eingeweichten Rosinen.

Zubereitung
Heizen Sie die Poffertjespfanne vor und bestreichen Sie die Vertiefungen mit etwas Butter. Füllen Sie jede Vertiefung schnell mit etwas Teig (die Vertiefung nicht ganz füllen). Geben Sie darauf etwas von der Rosinen-Ingwer-Mischung und darüber wieder etwas Teig. Dies geht am einfachsten mit einer pritzflasche mit einem nicht zu kleinen Loch oder einer kleinen Kanne oder einem Soßenlöffel. Drehen Sie die Poffertjes mit einer Gabel oder einem Satéspieß um, sobald die Oberseite trocken ist. Die Poffertjes müssen an beiden Seiten goldbraun gebacken werden. Legen Sie die Poffertjes auf einen Teller und backen Sie die restlichen Poffertjes genauso. Die Poffertjes werden heiß mit einer Butterlocke und einer dicken Schicht Puderzucker darüber gegessen (und mit ein paar Tropfen Rumlikör schmecken Sie noch besser).

Nous vous félicitons de votre achat! Votre poêle à poffertjes (les traditionnelles crêpes miniatures hollandaises) est équipée d'une plaque de cuisson avec revêtement antiadhésif, et vous permettra de faire cuire en un clin d'oeil quatorze friandises parfaitement dorées. L'appareil de poffertjes est en outre équipé d'un boîtier extérieur en plastique protégeant de la chaleur, et d'un élément chauffant rapide. Le cordon se branche sur le réseau (230 V) et se range, après l'utilisation, sous le dessous de l'appareil. Nous vous offrons également plusieurs recettes pour réussir poffertjes traditionnels ou farcis.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées, manquant d'expérience ou de connaissance; à moins qu'elles n'aient eu des instructions et ne soient encadrées par des personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Assurez-vous que la prise sur laquelle vous branchez l'appareil est raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un technicien qualifié.
- Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
- Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.

Français

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, ne craignant pas la chaleur ni les éclaboussures, et à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Gardez les oiseaux à prudente distance de l'appareil quand il est en marche. Lorsque la plaque de cuisson s'échauffe, le revêtement antiadhésif peut dégager une substance nocive pour les oiseaux.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- La ventilation doit toujours être suffisante pendant que l'appareil est en marche.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.

ENVIRONNEMENT



- Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

Français

FONCTIONNEMENT - Généralités

Cet appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.

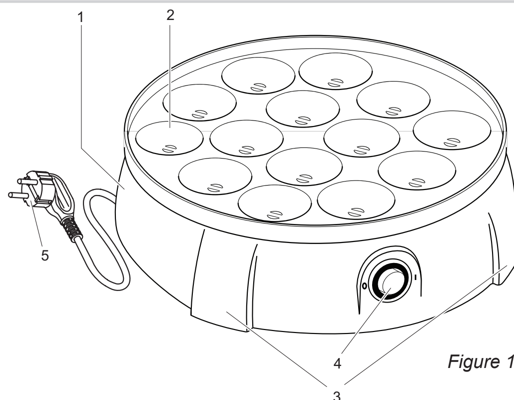


Figure 1

1. Corps de l'appareil
2. Plaque
3. Poêlon à sauce
4. Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux
5. Cordon et fiche

FONCTIONNEMENT - Première utilisation

Nettoyez la plaque de cuisson avant la première utilisation (voir 'Nettoyage et entretien'). Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante. Pendant que l'appareil est en marche, la résistance thermique s'allume et s'éteint pour maintenir la plaque à une température constante.

FONCTIONNEMENT - Préparation des poffertjes

1. Huilez ou beurrez légèrement la plaque de cuisson.
2. Branchez la fiche.
3. Mettez l'appareil en marche au moyen de l'interrupteur marche/arrêt. Le témoin lumineux s'allume.
4. Attendez quelques minutes que la plaque de cuisson s'échauffe suffisamment (5 minutes environ). L'élément chauffant maintiendra la plaque de cuisson exactement à la bonne température.
5. Versez votre pâte dans les creux de la plaque de cuisson. Vous la dosez avec une louche à bec verseur ou avec un pichet.
6. Une fois que le dessus de la crêpe a séché, retournez-la à l'aide d'une fourchette ou d'une brochette en bois. Le poffertje est prêt lorsque ses deux faces sont dorées. Le temps de cuisson dépend du type de pâte utilisé et de vos préférences, il varie entre 3 et 5 minutes.
7. Retirez les poffertjes de la poêle avec une fourchette et dressez la portion sur une assiette à dessert.
8. Lorsque vous avez fini de l'utiliser, éteignez la poêle au moyen de l'interrupteur marche/arrêt.
9. Débranchez la fiche et laissez refroidir l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Nettoyez la plaque de cuisson chaque fois que vous l'avez utilisée. Nettoyez avec un chiffon humide et essuyez avec soin.
3. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide et éventuellement un peu de détergent pour la vaisselle. Essuyez le détergent avec un chiffon humide et séchez avec soin.
4. Enroulez le cordon sous l'appareil, autour des pieds, et rangez l'appareil.



- N'utilisez jamais d'objets métalliques ni d'éponge à récurer pour le nettoyage de la plaque de cuisson. Si vous utilisez des ustensiles en métal pour retourner les poffertjes ou les retirer de la plaque, faites très attention. Ils risquent d'endommager la couche antiadhésive des plaques de cuisson.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.

DONNÉES TECHNIQUES

Type :	DLD5009
Puissance :	650 W
Tension réseau :	230 V~50 Hz

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
   a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
   b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
   c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
   d. toute modification non autorisée ;
   e. toute réparation effectuée par des tiers ;
   f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
   a. pertes survenues pendant le transport;
   b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:

BELGIQUE:
WILLEMEN SERVICE
BESTRON SERVICE
Te Boelaerlei 27
2140 Borgerhout- Antwerpen
Tél.: 03 - 321 78 48
Télecopie: 03 - 321 28 50
Email: elektro.willemen@pi.be
Internet: www.bestron.com

FRANCE:
Si le produit ne fonctionne pas comme il faut, contactez le distributeur ou un centre de service autorisé.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- Directive EMC 2004/108/EC
- Directive sur la basse tension 2006/95/EC

N. van de Vossenberg
Contrôle de la qualité

Français

IDÉES RECETTES POUR VOS POFFERTJES

Les poffertjes se confectionnent comme des crêpes miniatures, dans une poêle spéciale, présentant des petits creux d'environ 3 cm de diamètre. La poêle à poffertjes Bestron répond à toutes les exigences, et trouve sa place dans chaque cuisine !

Recette de poffertjes, ou crêpes miniatures hollandaises traditionnelles

Ingrédients

- 125 g de farine fleur
- 125 g de farine de sarrasin (appelé aussi blé noir)
- 1 oeuf
- 250 ml de lait
- ± 250 ml d'eau
- 15 g de levure fraîche (ou 1 sachet de levure séchée)
- 50 g de beurre fondu
- sel (sauf si vous utilisez du beurre salé)
- (Vous pouvez remplacer la farine de sarrasin par de la farine ordinaire, mais le goût ne sera pas celui des vraies poffertjes hollandais à l'ancienne !)

Préparation

Délayes la levure dans 3 cuillerées à soupe de lait tiédi. Mélangez dans un bol la farine fleur et la farine de sarrasin (appelée aussi farine de blé noir). Faites votre pâte avec la farine, la levure, le lait et l'eau ; la pâte ne doit pas être trop épaisse, il faut qu'elle tienne bien à la cuiller; adaptez donc la quantité d'eau. Ajoutez le beurre fondu (avec le sel, le cas échéant) et l'oeuf préalablement battu. La pâte semi-liquide devrait être tiède. Recouvrez la jatte de pâte d'un linge humide et laissez lever pendant au moins une demi heure, dans un endroit chaud (près d'un radiateur, au soleil, ou dans un four à 50 °C.

Confection

Préchauffez la poêle et beurrez légèrement les creux. Versez rapidement une portion de pâte dans chaque creux. Vous dosez la pâte avec une louche à bec verseur, ou avec un pichet. Une fois que le dessus de la crêpe a séché, retournez-la à l'aide d'une fourchette ou d'une brochette en bois. Elles doivent être bien cuites et dorées des deux côtés. Dressez la portion de poffertjes sur une assiette et faites cuire la poêlée suivante. Les poffertjes hollandais se mangent traditionnellement bien chauds, avec un copeau de beurre et une généreuse quantité de sucre glace ; les gourmands ajoutent quelques gouttes de liqueur.

Poffertjes au jambon et fromage

Ingrédients

- 125 g de farine fleur
- 125 g de farine de sarrasin ou blé noir
- 1 oeuf
- 250 ml de lait
- ± 250 ml d'eau
- 15 g de levure fraîche (ou 1 sachet de levure séchée)
- 50 g de beurre fondu
- sel (sauf si vous utilisez du beurre salé)
- 100 g de jambon en fines tranches
- 20 brins de ciboulette
- 100 g de fromage râpé
- (Vous pouvez remplacer la farine sarrasin par de la farine ordinaire, mais le goût ne sera pas celui des vraies poffertjes hollandais à l'ancienne !)

Préparation

Délayes la levure dans 3 cuillerées à soupe de lait tiédi. Mélangez dans un bol la farine fleur et la farine de sarrasin (appelée aussi farine de blé noir). Faites votre pâte avec la farine, la levure, le lait et l'eau ; la pâte ne doit pas être trop épaisse, il faut qu'elle tienne bien à la cuiller; adaptez donc la quantité d'eau. Ajoutez le beurre fondu (avec le sel, le cas échéant) et l'oeuf préalablement battu. La pâte semi-liquide devrait être tiède. Recouvrez la jatte de pâte d'un linge humide et laissez lever pendant au moins une demi heure, dans un endroit chaud (près d'un radiateur, au soleil, ou dans un four à 50 °C. Tranchez le jambon en très petits morceaux. Ciselez la ciboulette.

Confection

Au bol de pâte, vous mélangez le jambon, la ciboulette et la moitié du fromage. Préchauffez la poêle et beurrez légèrement les creux. Versez dans chaque creux une portion de pâte, à l'aide d'une louche à bec verseur. Laissez cuire jusqu'à ce que le dessus sèche. Une fois que le dessus de la crêpe a séché, retournez-la à l'aide d'une fourchette ou d'une brochette en bois. Elles doivent être bien cuites et dorées des deux côtés. Dressez la portion de poffertjes sur une assiette et faites cuire la poêlée suivante. Saupoudrez de fromage râpé, ajoutez un copeau de beurre, et servez chaud.

Poffertjes à la Napolitaine

Ingrédients

- 125 g de farine fleur
- 125 g de farine de sarrasin ou blé noir
- 1 oeuf
- 250 ml de lait
- ± 250 ml d'eau
- 15 g de levure fraîche (ou 1 sachet de levure séchée)
- 50 g de beurre fondu
- sel (sauf si vous utilisez du beurre salé)
- (Vous pouvez remplacer la farine de sarrasin par de la farine ordinaire, mais le goût ne sera pas celui des vraies poffertjes hollandais à l'ancienne !)
- 100 g de mortadelle en fines tranches
- 2 c.s. de basilic haché
- 1 c.s. d'huile d'olive

IDÉES RECETTES POUR VOS POFFERTJES

Préparation
Délayes la levure dans 3 cuillerées à soupe de lait tiédi. Mélangez dans un bol la farine fleur et la farine de sarrasin (appelée aussi farine de blé noir). Faites votre pâte avec la farine, la levure, le lait et l’eau ; la pâte ne doit pas être trop épaisse, il faut qu’elle tienne bien à la cuiller; adaptez donc la quantité d’eau. Ajoutez le beurre fondu (avec le sel, le cas échéant) et l’oeuf préalablement battu. La pâte semi-liquide devrait être tiède. Recouvrez la jatte de pâte d’un linge humide et laissez lever pendant au moins une demi heure, dans un endroit chaud (près d’un radiateur, au soleil, ou dans un four à 50 °C. Pour la farce au goût de Naples, coupez la mortadelle très fin et mélangez-la au basilic. Faites-la revenir un instant dans un peu d’huile d’olive.

Confection
Préchauffez la poêle et beurrez légèrement les creux. Dans chacun des creux de la poêle, déposez ½ cuillerée à soupe de farce, et couvrez de pâte. Vous dosez la pâte avec une louche à bec verseur, ou avec un pichet. Une fois que le dessus de la crêpe a séché, retournez-la à l’aide d’une fourchette ou d’une brochette en bois. Elles doivent être bien cuites et dorées des deux côtés. Dressez la portion de poffertjes sur une assiette et faites cuire la poêlée suivante. Les poffertjes se mangent bien chauds, avec un copeau de beurre.

Poffertjes à la glace vanille et au coulis de cerises

Ingrédients
- 125 g de farine fleur
- 125 g de farine de sarrasin ou blé noir
- 1 oeuf
- 250 ml de lait
- ± 250 ml d’eau
- 15 g de levure fraîche (ou 1 sachet de levure séchée)
- 50 g de beurre fondu
- sel (sauf si vous utilisez du beurre salé)
- (Vous pouvez remplacer la farine de sarrasin par de la farine ordinaire, mais le goût ne sera pas celui des vraies poffertjes hollandais à l’ancienne !)
- 1 pot de cerises dénoyautées au sirop (350 g)
- 1/2 dl de porto
- 1 bâtonnet de cannelle
- 2 c.s. de liant universel (fécule, maïzena, etc.)
- 4 boules de glace vanille

Préparation
Délayes la levure dans 3 cuillerées à soupe de lait tiédi. Mélangez dans un bol la farine fleur et la farine de sarrasin (appelée aussi farine de blé noir). Faites votre pâte avec la farine, la levure, le lait et l’eau ; la pâte ne doit pas être trop épaisse, il faut qu’elle tienne bien à la cuiller; adaptez donc la quantité d’eau. Ajoutez le beurre fondu (avec le sel, le cas échéant) et l’oeuf préalablement battu. La pâte semi-liquide devrait être tiède. Recouvrez la jatte de pâte d’un linge humide et laissez lever pendant au moins une demi heure, dans un endroit chaud (près d’un radiateur, au soleil, ou dans un four à 50 °C. Pendant que la pâte lève, faites égoutter les cerises dans une passoire ; recueillez le liquide. Dans une petite casserole, portez à ébullition le liquide des cerises avec le porto et le bâton de cannelle. Laissez le coulis frémir, sans cuire, pendant environ 15 minutes. Retirez le bâton de cannelle et ajoutez les cerises. Ajoutez le liant et remuez jusqu’à ce que le coulis soit suffisamment épaissi.

Confection
Préchauffez la poêle et beurrez légèrement les creux. Versez rapidement une portion de pâte dans chaque creux. Vous dosez la pâte avec une louche à bec verseur, ou avec un pichet. Une fois que le dessus de la crêpe a séché, retournez-la à l’aide d’une fourchette ou d’une brochette en bois. Elles doivent être bien cuites et dorées des deux côtés. Dressez la portion de poffertjes sur une assiette et faites cuire la poêlée suivante. Les poffertjes se mangent bien chauds, dressés sur l’assiette autour de leur boule de glace vanille et arrosés de coulis de cerises.

Poffertjes au ruhm

Ingrédients
- 125 g de farine fleur
- 125 g de farine de sarrasin ou blé noir
- 1 oeuf
- 250 ml de lait
- ± 250 ml d’eau
- 15 g de levure fraîche (ou 1 sachet de levure séchée)
- 50 g de beurre fondu
- sel (sauf si vous utilisez du beurre salé)
- (Vous pouvez remplacer la farine de sarrasin par de la farine ordinaire, mais le goût ne sera pas celui des vraies poffertjes hollandais à l’ancienne !)
- 1 c.c. de cannelle en poudre
- 50 g de petits raisins secs
- 1 c.s. de rhum
- 6 boules de gingembre confit

Préparation
Délayes la levure dans 3 cuillerées à soupe de lait tiédi. Mélangez dans un bol la farine fleur et la farine de sarrasin (appelée aussi farine de blé noir). Faites votre pâte avec la farine, la levure, le lait et l’eau ; la pâte ne doit pas être trop épaisse, il faut qu’elle tienne bien à la cuiller; adaptez donc la quantité d’eau. Ajoutez le beurre fondu (avec le sel, le cas échéant), la cannelle, et l’oeuf préalablement battu. La pâte semi-liquide devrait être tiède. Recouvrez la jatte de pâte d’un linge humide et laissez lever pendant au moins une demi heure, dans un endroit chaud (près d’un radiateur, au soleil, ou dans un four

IDÉES RECETTES POUR VOS POFFERTJES

à 50 °C. Mettez les raisins secs à tremper dans le rhum. Hachez menu les boules de gingembre confit et mélangez-les aux raisins.

Confection
Préchauffez la poêle et beurrez légèrement les creux. Versez rapidement une portion de pâte dans chaque creux, en ne le remplissant qu’à moitié. Déposez sur la pâte un peu de farce aux raisins et au gingembre, et recouvrez de pâte. Vous dosez la pâte avec une louche à bec verseur, ou avec un pichet. Une fois que le dessus de la crêpe a séché, retournez-la à l’aide d’une fourchette ou d’une brochette en bois. Elles doivent être bien cuites et dorées des deux côtés. Dressez la portion de poffertjes sur une assiette et faites cuire la poêlée suivante. Les poffertjes se mangent traditionnellement bien chauds, avec un copeau de beurre et une généreuse quantité de sucre glace ; les gourmands ajoutent quelques gouttes de rhum en servant.

Congratulations with the purchase of your Dutch Poffertjes Maker. This Dutch Poffertjes Maker has a high-quality baking plate, finished with a non-stick coating, which will enable you to bake fourteen golden-brown Dutch Poffertjes within seconds. The Dutch Poffertjes Maker is equipped with an heat-insulated housing and a rapidaction heating element. The power cord for the power supply (230 V) can be stored in the base of the housing after use. These instructions also contain suggestions for some recipes for delicious Dutch Poffertjes.

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and retain them for reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical,sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat

- Before use please verify that the mains voltage is the same as indicated on the rating plate of the appliance.
- Make sure that you always use an earthed wall socket to connect the appliance.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.
- Remove the plug from the wall socket by pulling the plug, not the power cord.
- Check the appliance’s power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified repair service.
- Certain parts of the appliance may get hot. Do not touch these parts to prevent burning yourself.
- Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not make contact with hot services, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not make contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS - Use

- Never use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a flat, stable surface.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.
- Never use the appliance in a humid room.
- Keep house birds away from the appliance when it is in use; fumes released from the non-stick coating when the baking plate is hot can cause stress to birds.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Make sure that the appliance has sufficient ventilation whilst in use.
- Clean the appliance thoroughly after use (see ‘Cleaning and maintenance’).
- Never immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids.
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.

THE ENVIRONMENT



- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user’s instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

TECHNICAL INFORMATION

Type:	DLD5009
Output:	650 W
Power supply:	230 V ~ 50 Hz

English

English

OPERATION - General

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.

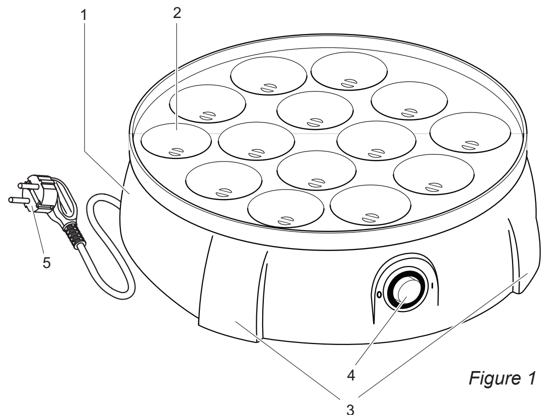


Figure 1

1. Housing
2. Baking plate
3. Handle
4. On/Off switch with indicator light
5. Power cord and plug

OPERATION - Using for the first time

Clean the baking plate before using the appliance for the first time (see 'Cleaning and maintenance'). The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation. During use the heating element will switch on and off to keep the temperature of the baking plate constant.

OPERATION - Baking Dutch Poffertjes

1. Grease the baking plate with a little oil or butter.
2. Put the plug into the wall socket.
3. Switch on the appliance by pressing the On/Off switch. The indicator light will now illuminate.
4. Wait until the heating plate has heated up sufficiently (about 5 minutes). The heating element will keep the baking plate at the correct temperature.
5. Pour the Dutch Poffertjes batter into the indentations in the baking plate. Pour quickly; this will be easiest when you use a squeeze-bottle, gravy spoon, or jug.
6. Carefully turn the Dutch Poffertjes over using a fork or a shish kebab skewer once the top surface becomes dry. The Dutch Poffertjes are ready once both sides turn golden-brown. The baking time will range between about 3 and 5 minutes, depending on the type of batter and your personal preference, etc.
7. Remove the Dutch Poffertjes from the baking plate using a fork or shish kebab skewer and serve on a plate.
8. Once you have finished baking switch off the baking plate with the On/Off switch.
9. Remove the plug from the wall socket, and allow the appliance to cool.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the plug from the wall socket, and allow the appliance to cool down completely.
2. Clean the baking plate after each use. Use a damp cloth to clean the plate, and dry it thoroughly.
3. Clean the housing with a damp cloth, if necessary with an additional couple of drops of washing-up liquid. Remove the washing-up solution from the appliance with a damp cloth, and then dry thoroughly.
4. Wrap the power cord around the lugs on the base of the housing, and store the appliance.



- Never use metal implements or scourers to clean the baking plate. Be careful when using metal objects to turn the Dutch Poffertjes or remove them from the baking plate; these could damage the non-stick coating on the baking plate.
- Never immerse the appliance, plug or power cord in water. Never put the appliance in a dishwasher.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
   a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
   b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
   c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
   d. Unauthorized modifications.
   e. Repairs carried out by third parties.
   f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
   a. Losses incurred during transport.
   b. The removal or changing of the appliance’s serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department:

THE NETHERLANDS:
BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW ’s-Hertogenbosch

Tel: +31 (0) 73 - 623 11 21
Fax: +31 (0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

English

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC

N. van de Vossenberg
Quality control

SUGGESTIONS FOR DUTCH POFFERTJES RECIPES

Dutch Poffertjes are baked in a special Dutch Poffertjes pan, a pan with indentations of a diameter of about 3 cm. Your Bestron Dutch Poffertjes Maker bakes delicious Dutch Poffertjes – and is ideal for use in every kitchen!

Traditional Dutch Poffertjes recipes

Ingredients
- 125 g flour
- 125 g buckwheat flour
- 1 egg
- 250 ml milk
- approx. 250 ml water
- 15 g fresh yeast (1 sachet of dry yeast)
- 50 g molten butter
- salt (when using butter without salt)
- (You can also use ordinary flour instead of buckwheat flour; however, you will then miss a little of the characteristic flavour of Dutch Poffertjes!)

Preparation
Dissolve the yeast in 3 tablespoons of lukewarm milk. Mix the flour with the buckwheat flour. Prepare a smooth batter from the flour, yeast, milk and water (the batter should not run easily from the spoon, but may not be too thick; adjust the quantity of water as required). Stir the salt, molten butter and beaten egg through the batter. The batter should be lukewarm. Set the batter, covered with a moist tea towel, in a warm place (next to a radiator, in the sun, or in an oven at 50 °C) and allow it to rise for at least 30 minutes.

Baking
Heat the Dutch Poffertjes Maker, and grease the indentations with a little butter. Quickly pour a little batter into each indentation. This will be easiest when you use a squeezebottle with a reasonably-sized opening, a gravy spoon, or a jug. Turn the Dutch Poffertjes over using a fork or a shish kebab skewer once the top surface becomes dry. The Dutch Poffertjes should be baked golden-brown on both sides. Put the Dutch Poffertjes on a plate, and repeat for the other Dutch Poffertjes. Dutch Poffertjes are eaten whilst they are hot, with a curl of butter and covered by a thick layer of castor sugar (plus a few drops of liqueur for really mouth-watering Dutch Poffertjes).

Ham/cheese Dutch Poffertjes

Ingredients
- 125 g flour
- 125 g buckwheat flour
- 1 egg
- 250 ml milk
- approx. 250 ml water
- 15 g fresh yeast (1 sachet of dry yeast)
- 50 g molten butter
- salt (when using butter without salt)
- 100 g ham
- 20 sprigs chives
- 100 g grated cheese
- (You can also use ordinary flour instead of buckwheat flour; however, you will then miss a little of the characteristic flavour of Dutch Poffertjes!)

Preparation
Dissolve the yeast in 3 tablespoons of lukewarm milk. Mix the flour with the buckwheat flour. Prepare a smooth batter from the flour, yeast, milk and water (the batter should not run easily from the spoon, but may not be too thick; adjust the quantity of water as required). Stir the salt, molten butter and beaten egg through the batter. The batter should be lukewarm. Set the batter, covered with a moist tea towel, in a warm place (next to a radiator, in the sun, or in an oven at 50 °C) and allow it to rise for at least 30 minutes. Chop the ham very finely. Also chop the chives very finely.

Baking
Pour the batter into a bowl or dish and stir in the ham, chives and half of the cheese. Heat the Dutch Poffertjes Maker, and grease the indentations with a little butter. Pour the batter into the indentations using a gravy spoon. Bake the Dutch Poffertjes until the top surface is almost dry. Turn the Dutch Poffertjes over using a fork or a shish kebab skewer once the top surface becomes dry. The Dutch Poffertjes should be baked golden-brown on both sides. Put the Dutch Poffertjes on a plate, and repeat for the other Dutch Poffertjes. Sprinkle the rest of the cheese over them, and top with a pat of butter!

Neapolitan Dutch Poffertjes

Ingredients
- 125 g flour
- 125 g buckwheat flour
- 1 egg
- 250 ml milk
- approx. 250 ml water
- 15 g fresh yeast (1 sachet of dry yeast)
- 50 g molten butter
- salt (when using butter without salt)
- (You can also use ordinary flour instead of buckwheat flour; however, you will then miss a little of the characteristic flavour of Dutch Poffertjes!)
- 100 g mortadella
- 2 tablespoons finely-chopped basil
- 1 tablespoons olive oil

Preparation
Dissolve the yeast in 3 tablespoons of lukewarm milk. Mix the flour with the buckwheat flour. Prepare a smooth batter from the flour, yeast, milk and water (the batter should not run easily from the spoon, but may not be too thick; adjust the quantity of water as required). Stir the salt, molten butter and beaten egg through the batter. The batter should be lukewarm. Set the batter, covered with a moist tea towel, in a

SUGGESTIONS FOR DUTCH POFFERTJES RECIPES

warm place (next to a radiator, in the sun, or in an oven at 50 °C) and allow it to rise for at least 30 minutes. Prepare the filling by cutting the mortadella very finely, and mix it through the basil. Fry the mortadella briefly in a little olive oil.

Baking
Heat the Dutch Poffertjes Maker, and grease the indentations with a little butter. Put ½ a tablespoon of filling in each indentation, and cover with a layer of batter. This will be easiest when you use a squeeze-bottle with a reasonably-sized opening, a gravy spoon, or a jug. Turn the Dutch Poffertjes over using a fork or a shish kebab skewer once the top surface becomes dry. The Dutch Poffertjes should be baked goldenbrown on both sides. Put the Dutch Poffertjes on a plate, and repeat for the other Dutch Poffertjes. Eat the Dutch Poffertjes whilst they are hot; serve with a curl of butter.

Dutch Poffertjes with ice cream and hot cherries

Ingredients
- 125 g flour
- 125 g buckwheat flour
- 1 egg
- 250 ml milk
- approx. 250 ml water
- 15 g fresh yeast (1 sachet of dry yeast)
- 50 g molten butter
- salt (when using butter without salt)
- (You can also use ordinary flour instead of buckwheat flour; however, you will then miss a little of the characteristic flavour of Dutch Poffertjes!)
- 1 jar seedless cherries in syrup (350 g)
- 1/2 dl red port
- 1 cinnamon stick
- 2 tablespoons binder
- 4 scoops ice cream

Preparation
Dissolve the yeast in 3 tablespoons of lukewarm milk. Mix the flour with the buckwheat flour. Prepare a smooth batter from the flour, yeast, milk and water (the batter should not run easily from the spoon, but may not be too thick; adjust the quantity of water as required). Stir the salt, molten butter and beaten egg through the batter. The batter should be lukewarm. Set the batter, covered with a moist tea towel, in a warm place (next to a radiator, in the sun, or in an oven at 50 °C) and allow it to rise for at least 30 minutes. Whilst the batter is rising allow the cherries to drain in a sieve, catching the juice. Add the port and cinnamon stick to the cherry sauce, and heat in a sauce pan. Allow the sauce to simmer for about 15 minutes. Take the cinnamon stick out of the sauce, and add the cherries. Sprinkle the binder into the sauce, and stir whilst the sauce thickens.

Baking
Heat the Dutch Poffertjes Maker, and grease the indentations with a little butter. Quickly pour a little atter into each indentation. This will be easiest when you use a squeezebottle with a reasonably-sized opening, a gravy spoon, or a jug. Turn the Dutch Poffertjes over using a fork or a shish kebab skewer once the top surface becomes dry. The Dutch Poffertjes should be baked golden-brown on both sides. Put the Dutch Poffertjes on a plate, and repeat for the other Dutch Poffertjes. Eat the Dutch Poffertjes whilst they are hot; pour the hot cherry sauce over them, with a scoop of ice cream in the centre.

Rum Dutch Poffertjes

Ingredients
- 125 g flour
- 125 g buckwheat flour
- 1 egg
- 250 ml milk
- approx. 250 ml water
- 15 g fresh yeast (1 sachet of dry yeast)
- 50 g molten butter
- salt (when using butter without salt)
- (You can also use ordinary flour instead of buckwheat flour; however, you will then miss a little of the characteristic flavour of Dutch Poffertjes!)
- 1 teaspoon cinnamon
- 50 g raisins
- 1 tablespoon rum
- 6 ginger corms

Preparation
Dissolve the yeast in 3 tablespoons of lukewarm milk. Mix the flour with the buckwheat flour. Prepare a smooth batter from the flour, yeast, milk and water (the batter should not run easily from the spoon, but may not be too thick; adjust the quantity of water as required). Stir the salt, molten butter, cinnamon and beaten egg through the batter. The batter should be lukewarm. Set the batter, covered with a moist tea towel, in a warm place (next to a radiator, in the sun, or in an oven at 50 °C) and allow it to rise for at least 30 minutes. Allow the raisins to soak in the rum. Chop the ginger corms finely, and mix them through the soaked raisins.

Baking
Heat the Dutch Poffertjes Maker, and grease the indentations with a little butter. Quickly pour a little batter into each indentation (do not fill the indentations completely). Add a little of the raisin/ginger mixture, and cover with a thin layer of batter. This will be easiest when you use a squeeze-bottle with a reasonably-sized opening, a gravy spoon, or a jug. Turn the Dutch Poffertjes over using a fork or a shish kebab skewer once the top surface becomes dry. The Dutch Poffertjes should be baked goldenbrown on both sides. Put the Dutch Poffertjes on a plate, and repeat for the other Dutch Poffertjes. Dutch Poffertjes are eaten whilst they are hot, with a curl of butter and covered by a thick layer of castor sugar (plus a few drops of rum liqueur for really mouth-watering Dutch Poffertjes).

Congratulazioni per l'acquisto di questa piastra per poffertjes olandesi, provvista di una piastra di cottura in materiale di alta qualità dotata di rivestimento antiaderente, che permette di cuocere contemporaneamente 14 "poffertjes" (piccole frittelle tipiche olandesi) in modo semplice e rapido. La piastra per poffertjes olandesi è equipaggiata con un corpo in plastica a pareti fredde e una termoresistenza a riscaldamento veloce. Il cavo di alimentazione del prodotto (collegabile a prese di corrente da 230 V) può comodamente essere riposto nella parte inferiore della base dopo l'uso. Nelle presenti istruzioni sono contenuti anche alcuni suggerimenti per la preparazione di gustose ricette.

NORME DI SICUREZZA - Caratteristiche generali

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini e da persone che, a causa di una limitazione fisica, sensoriale o mentale, o per mancanza di esperienza e conoscenza, non siano in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, a meno che non abbiano ricevuto delle istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona che sia responsabile della loro sicurezza.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Fare eseguire le riparazioni da personale qualificato. Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio.

NORME DI SICUREZZA - Elettricità e calore

- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Verificare che la presa di corrente alla quale viene collegato l'apparecchio sia provvista di messa a terra.
- Estrarre sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si toglie la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina stessa e non sul cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Fare sostituire il cavo danneggiato da un tecnico qualificato.
- Alcune parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi. Evitare di entrare in contatto con tali elementi per non correre rischi di ustione.
- Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e che non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto.
- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo non vengano in contatto con sorgenti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Prestare attenzione a non far entrare in contatto con l'acqua l'apparecchio, il cavo e la spina.

NORME DI SICUREZZA - Utilizzo

- Non utilizzare mai l'apparato all'aperto.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e agli schizzi e in un punto da cui non possa cadere.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Tenere lontani i volatili dall'apparecchio mentre questo è in funzione. Durante il riscaldamento dello strato antiaderente della piastra di cottura può sprigionarsi una sostanza nociva per i volatili.
- Non tentare di recuperare l'apparecchio qua lora esso sia caduto in acqua. In tal caso, estrarre subito la spina dalla presa e non utilizzare più l'apparecchio.
- Predisporre una ventilazione adeguata durante l'uso dell'apparecchio.
- Dopo l'uso pulire a fondo l'apparecchio (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione").
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la presa nell'acqua o in altri liquidi.
- L'apparecchio non può essere azionato tramite un temporizzatore esterno, o un sistema indipendente con telecomando.

TUTELA DELL'AMBIENTE



- Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.
- Una volta raggiunta la durata massima del prodotto, non smaltirlo alla stregua dei rifiuti generali, ma portarlo presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prestare attenzione al simbolo sul prodotto, alle istruzioni per l'uso o all'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Grazie al riciclaggio, la trasformazione di materiali o altri metodi di utilizzo di vecchie apparecchiature contribuiscono in modo essenziale alla salvaguardia dell'ambiente.
- Rivolgersi al proprio comune per informazioni sul punto di raccolta più vicino.

Italiano

FUNZIONAMENTO - Caratteristiche generali

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l’impiego domestico, e non per l’uso professionale.

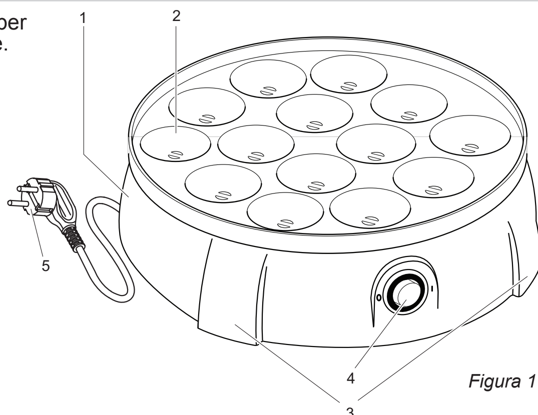


Figura 1

1. Corpo
2. Piastra termica di cottura
3. Manico
4. Interruttore di accensione/spegnimento con spia luminosa
5. Cavo e spina

FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

Pulire le piastre di cottura prima del primo utilizzo (vedere il capitolo “Pulizia e manutenzione”). La prima volta che si utilizza l’apparecchio, può verificarsi una leggera emissione di fumo accompagnata da un odore particolare. Si tratta di un fenomeno normale che scomparirà automaticamente. Predisporre una sufficiente ventilazione. Durante l’uso dell’apparecchio, la resistenza si attiverà e disattiverà per mantenere costante la temperatura della piastra di cottura.

FUNZIONAMENTO - Cottura dei poffertjes

1. Ungere la piastra di cottura con una leggera quantità di olio o di burro.
2. Inserire la spina nella presa di corrente.
3. Azionare l’apparecchio agendo sull’interruttore di accensione/spegnimento. La spia luminosa si attiverà.
4. Attendere alcuni minuti (ca. 5 minuti) per fare riscaldare sufficientemente la piastra di cottura. La termoresistenza assicura che la temperatura della piastra di cottura rimanga costante.
5. Versare rapidamente la pastella per poffertjes nelle apposite cavità presenti nella piastra di cottura. Si consiglia di utilizzare un flacone o una tasca da pasticcere, un ramaiolo o una caraffa.
6. Voltare accuratamente i poffertjes con l’ausilio di una forchetta o di uno spiedo in legno quando la parte superiore si è completamente asciugata. Quando entrambi i lati del poffertje hanno assunto un colore dorato, ciò significa che la cottura è terminata. A seconda anche del tipo di pastella utilizzata e dai gusti individuali, il tempo di cottura può variare dai 3 ai 5 minuti.
7. Togliere i poffertjes dalla piastra di cottura servendosi di una forchetta o di uno spiedo in legno e servirli in un piatto piano.
8. A cottura terminata, spegnere la piastra di cottura agendo sull’apposito interruttore di accensione/ spegnimento.
9. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare l’apparecchio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente l’apparecchio.
2. Lavare la piastra di cottura dopo ogni utilizzo. A tale scopo, utilizzare un panno umido e asciugare quindi a fondo.
3. Pulire il corpo dell’apparecchio con un panno umido ed eventualmente del detergente per piatti. Eliminare il detergente con un panno umido e quindi asciugare a fondo.
4. Avvolgere il cavo di alimentazione attorno ai piedi di appoggio presenti sulla parte inferiore del corpo dell’apparecchio e riporre l’apparecchio.



- Evitare di utilizzare oggetti in metallo o spugne abrasive per pulire la piastra di cottura. Prestare la massima attenzione quando si voltano e si tolgono i poffertjes dalla piastra di cottura utilizzando oggetti in metallo. Essi potrebbero danneggiare lo strato antiaderente delle piastre.
- Non immergere mai in acqua l’apparecchio, la spina o il cavo. Non lavare mai l’apparecchio in lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili taglienti o acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello:	DLD5009
Potenza:	650 W
Tensione di rete:	230 V ~ 50 Hz

CONDIZIONI DI GARANZIA

Di seguito sono riportate le condizioni alle quali l’importatore fornisce la garanzia per il presente apparecchio per un periodo di 60 mesi a decorrere dalla data d’acquisto, a copertura dei difetti di materiale e/o di fabbricazione.

1. Durante la validità di tale periodo di garanzia non verrà addebitato alcun costo di manodopera o di materiale. Le riparazioni effettuate nel corso di validità della garanzia non prolungano la durata della stessa.
2. Le parti difettose o, in caso di sostituzione (cambio), l’apparecchio difettoso stesso divengono automaticamente proprietà dell’importatore.
3. Qualsiasi ricorso alla garanzia dovrà essere accompagnato dalla prova d’acquisto dell’azienda rivenditrice.
4. I ricorsi alla garanzia devono essere eseguiti presso il rivenditore ove l’apparecchio è stato acquistato o presso l’importatore.
5. La garanzia è valida esclusivamente per il primo acquirente e non è trasferibile.
6. La garanzia non si applica ai danni derivanti da:
   a. incidenti, uso improprio, usura e/o negligenza;
   b. erronea installazione e/o utilizzo in contrasto con le disposizioni normative, tecniche o di sicurezza vigenti;
   c. collegamento del prodotto a una tensione di rete diversa da quella indicata nella targhetta di identificazione;
   d. modifiche non autorizzate;
   e. riparazioni eseguite da terzi;
   f. trasporto eseguito in modo improprio privo dell’imballaggio o delle protezioni idonee.
7. Le presenti condizioni di garanzia non si applicano inoltre in caso di:
   a. perdite che si verificano durante il trasporto;
   b. rimozione o modifica del numero di serie dell’apparecchio.
8. Sono esclusi dalla garanzia i cavi, le spie luminose, le lampade e i componenti in vetro.
9. La garanzia non riconosce alcun diritto al risarcimento di eventuali danni al di là della mera sostituzione o riparazione delle parti difettose. In nessun caso l’importatore potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni consequenziali o per conseguenze di altro tipo verificatesi a causa delle apparecchiature da questi fornite o a esse correlate.
10. Per reclamare la garanzia, potete rivolgervi al vostro negoziante. Bestron offre anche la possibilità di far riparare l’apparecchio direttamente dal Centro assistenza Bestron. Tuttavia, non spedite mai l’apparecchio senza aver fatto le dovute considerazioni. Il pacco può infatti essere respinto e le eventuali spese sono a vostro carico. Contattate il Centro assistenza e vi diranno come imballare e spedire l’apparecchio.
11. L’apparecchio non è concepito per l’uso professionale.

SERVIZIO

Qualora dovesse verificarsi un guasto è possibile mettersi in contatto con il servizio clienti BESTRON:

PAESI BASSI:
Bestron NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg, 20
5222 AW ’s-Hertogenbosch

Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
E-mail: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti e le seguenti norme europee nel campo della sicurezza:

- Direttiva EMC 2004/108/EC
- Direttiva sulla bassa tensione 2006/95/EC

N. van de Vossenberg
Controllo qualità

Italiano

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE DELLE RICETTE

Per la preparazione dei poffertjes è necessario disporre di una apposita padella, dotata di cavità aventi un diametro di ca. 3 cm. La piastra per poffertjes olandesi Bestron è lo strumento ideale per la cottura dei poffertjes, ed è quindi indispensabile in qualsiasi cucina!

Frittelline olandesi “poffertjes” (ricetta traditionale)

Ingredienti

- 125 g di farina bianca
- 125 g di farina di grano saraceno
- 1 uovo
- 250 ml di latte
- ± 250 ml di acqua
- 15 g di lievito fresco (1 sacchetto di lievito secco o liofilizzato)
- 50 g di burro sciolto
- sale (se si utilizza del burro non salato)
- (al posto della farina di grano saraceno è possibile utilizzare anche della comune farina di grano, anche se in questo modo non si otterrà il vero sapore tradizionale)

Preparazione

Stemperare il lievito in 3 cucchiai di latte tiepido. Unire la farina bianca alla farina di grano saraceno. Mischiare la farina, il lievito, il latte e l’acqua fino a ottenere una pastella uniforme (la pastella non dovrà colare dal cucchiaio, ma nemmeno risultare troppo densa: all’occorrenza, adeguare la quantità di acqua necessaria). Aggiungere alla pastella così ottenuta il sale, il burro sciolto e l’uovo precedentemente sbattuto. La temperatura della pastella dovrà essere tiepida. Lasciare riposare la pastella in un luogo caldo (nelle vicinanze di un termosifone, in un luogo assolato o nel forno riscaldato a 50 °C) per almeno 30 min., coprendola con un panno umido.

Cottura

Riscaldare la piastra per poffertjes olandesi e ungerne le cavità con una leggera quantità di burro. Versare rapidamente una piccola quantità di pastella in ogni cavità. Per facilitare le operazioni, si consiglia di utilizzare un flacone o una tasca da pasticcere provvisti di un ugello di dimensioni medio-grandi, di una caraffa o di un ramaiolo. Quando la parte superiore dei poffertjes si è completamente asciugata, voltare i poffertjes servendosi di una forchetta o di uno spiedo in legno. I poffertjes dovranno assumere un colore dorato su entrambi i lati. Ad avvenuta cottura, collocare i poffertjes in un piatto e cuocere la pastella restante seguendo le istruzioni appena descritte. Questi poffertjes vanno gustati caldi, con un ricciolo di burro intero e cosparsi di un’abbondante quantità di zucchero velato (per completare la ricetta è possibile aggiungere anche qualche goccia di liquore).

Poffertjes salati al prosciutto e formaggio

Ingredienti

- 125 g di farina bianca
- 125 g di farina di grano saraceno
- 1 uovo
- 250 ml di latte
- ± 250 ml di acqua
- 15 g di lievito fresco (1 sacchetto di lievito secco o liofilizzato)
- 50 g di burro sciolto
- sale (se si utilizza del burro non salato)
- 100 g di prosciutto
- 20 steli di erba cipollina
- 100 g di formaggio grattugiato
- (al posto della farina di grano saraceno è possibile utilizzare anche della comune farina di grano, anche se in questo modo non si otterrà il vero sapore tradizionale)

Preparazione

stemperare il lievito in 3 cucchiai di latte tiepido. Unire la farina bianca alla farina di grano saraceno. Mischiare la farina, il lievito, il latte e l’acqua fino a ottenere una pastella uniforme (la pastella non dovrà colare dal cucchiaio, ma nemmeno risultare troppo densa: all’occorrenza, adeguare la quantità di acqua necessaria). Aggiungere alla pastella così ottenuta il sale, il burro sciolto e l’uovo precedentemente sbattuto. La temperatura della pastella dovrà essere tiepida. Lasciare riposare la pastella in un luogo caldo (nelle vicinanze di un termosifone, in un luogo assolato o nel forno riscaldato a 50 °C) per almeno 30 min., coprendola con un panno umido. Tagliare finemente il prosciutto. Sminuzzare finemente l’erba cipollina.

Cottura

Versare la pastella in una ciotola o in un apposito recipiente e aggiungervi mescolando il prosciutto, l’erba cipollina e la metà del formaggio. Riscaldare la piastra per poffertjes olandesi e ungerne le cavità con una leggera quantità di burro. Versare nelle cavità la pastella ottenuta servendosi di un ramaiolo. Cuocere i poffertjes fino a quando il lato superiore non risulta quasi completamente asciutto. Quando la parte superiore dei poffertjes si è completamente asciugata, voltare i poffertjes servendosi di una forchetta o di uno spiedo in legno. I poffertjes dovranno assumere un colore dorato su entrambi i lati. Ad avvenuta cottura, collocare i poffertjes in un piatto e cuocere la pastella restante seguendo le istruzioni appena descritte. Cospargere i poffertjes con il formaggio residuo e guarnirli con un cubetto di burro.

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE DELLE RICETTE

Poffertjes alla napoletana

Ingredienti
- 125 g di farina bianca
- 125 g di farina di grano saraceno
- 1 uovo
- 250 ml di latte
- ± 250 ml di acqua
- 15 g di lievito fresco (1 sacchetto di lievito secco o liofilizzato)
- 50 g di burro sciolto
- sale (se si utilizza del burro non salato)
- (al posto della farina di grano saraceno è possibile utilizzare anche della comune farina di grano, anche se in questo modo non si otterrà il vero sapore tradizionale)
- 100 g di mortadella
- 2 cucchiai di basilico finemente tritato
- 1 cucchiaio di olio di oliva

Preparazione
stemperare il lievito in 3 cucchiai di latte tiepido. Unire la farina bianca alla farina di grano saraceno. Mischiare la farina, il lievito, il latte e l'acqua fino a ottenere una pastella uniforme (la pastella non dovrà colare dal cucchiaio, ma nemmeno risultare troppo densa: all'occorrenza, adeguare la quantità di acqua necessaria). Aggiungere alla pastella così ottenuta il sale, il burro sciolto e l'uovo precedentemente sbattuto. La temperatura della pastella dovrà essere tiepida. Lasciare riposare la pastella in un luogo caldo (nelle vicinanze di un termosifone, in un luogo assolato o nel forno riscaldato a 50 °C) per almeno 30 min., coprendola con un panno umido. Tagliare a strisce finissime la mortadella (per il ripieno) e unirla al basilico. Saltare brevemente la mortadella in una piccola quantità di olio di oliva.

Cottura
Riscaldare la piastra per poffertjes olandesi e ungerne le cavità con una leggera quantità di burro. Collocare nelle cavità della padella ½ cucchiaio di ripieno e ricoprire quindi il ripieno con uno strato di pastella. Per facilitare le operazioni, si consiglia di utilizzare un flacone o una tasca da pasticcere provvisti di un ugello di dimensioni medio-grandi, di una caraffa o di un ramaiolo. Quando la parte superiore dei poffertjes si è completamente asciugata, voltare i poffertjes servendosi di una forchetta o di uno spiedo in legno. I poffertjes dovranno assumere un colore dorato su entrambi i lati. Ad avvenuta cottura, collocare i poffertjes in un piatto e cuocere la pastella restante seguendo le istruzioni appena descritte. Questi poffertjes vanno gustati caldi, guarniti con un ricciolo di burro intero.

Poffertjes al gelato e ciliege calde

Ingredienti
- 125 g di farina bianca
- 125 g di farina di grano saraceno
- 1 uovo
- 250 ml di latte
- ± 250 ml di acqua
- 15 g di lievito fresco (1 sacchetto di lievito secco
- o liofilizzato)
- 50 g di burro sciolto
- sale (se si utilizza del burro non salato)
- (al posto della farina di grano saraceno è possibile utilizzare anche della comune farina di grano, anche se in questo modo non si otterrà il vero sapore tradizionale)
- 1 barattolo di ciliegie sciroppate snocciolate (ca. 350 g)
- 1/2 dl di porto rosso
- 1 stecca di cannella
- 2 cucchiai di addensante alimentare
- 4 porzioni di crema di gelato

Preparazione
Stemperare il lievito in 3 cucchiai di latte tiepido. Unire la farina bianca alla farina di grano saraceno. Mischiare la farina, il lievito, il latte e l'acqua fino a ottenere una pastella uniforme (la pastella non dovrà colare dal cucchiaio, ma nemmeno risultare troppo densa: all'occorrenza, adeguare la quantità di acqua necessaria). Aggiungere alla pastella così ottenuta il sale, il burro sciolto e l'uovo precedentemente sbattuto. La temperatura della pastella dovrà essere tiepida. Lasciare riposare la pastella in un luogo caldo (nelle vicinanze di un termosifone, in un luogo assolato o nel forno riscaldato a 50 °C) per almeno 30 min., coprendola con un panno umido. Durante il riposo della pastella, sgocciolare le ciliege servendosi di un colino e recuperarne lo sciroppo. Portare a ebollizione lo sciroppo in un pentolino, unendovi il porto e la stecca di cannella. Fare bollire lo sciroppo per ± 15 minuti. Togliere la stecca di cannella dallo sciroppo e aggiungervi le ciliege. Unire quindi l'addensante e mescolare lo sciroppo fino a ottenerne una salsa densa.

Cottura
Riscaldare la piastra per poffertjes olandesi e ungerne le cavità con una leggera quantità di burro. Versare rapidamente una piccola quantità di pastella in ogni cavità. Per facilitare le operazioni, si consiglia di utilizzare un flacone o una tasca da pasticcere provvisti di un ugello di dimensioni medio-grandi, di una caraffa o di un ramaiolo. Quando la parte superiore dei poffertjes si è completamente asciugata, voltare i poffertjes servendosi di una forchetta o di uno spiedo in legno. I poffertjes dovranno assumere un colore dorato su entrambi i lati. Ad avvenuta cottura, collocare i poffertjes in un piatto e cuocere la pastella restante seguendo le istruzioni appena descritte. Questi poffertjes vanno gustati caldi, cosparsi con lo sciroppo di ciliege caldo e guarniti con una pallina di gelato collocata al centro del piatto.

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE DELLE RICETTE

Poffertjes al rum

Ingredienti
- 125 g di farina bianca
- 125 g di farina di grano saraceno
- 1 uovo
- 250 ml di latte
- ± 250 ml di acqua
- 15 g di lievito fresco (1 sacchetto di lievito secco o liofilizzato)
- 50 g di burro sciolto
- sale (se si utilizza del burro non salato)
- (al posto della farina di grano saraceno è possibile utilizzare anche della comune farina di grano, anche se in questo modo non si otterrà il vero sapore tradizionale)
- 1 cucchiaino di cannella
- 50 g di uva passa
- 1 cucchiaio di rum
- 6 cipolle di zenzero

Preparazione
stemperare il lievito in 3 cucchiai di latte tiepido. Unire la farina bianca alla farina di grano saraceno. Mischiare la farina, il lievito, il latte e l’acqua fino a ottenere una pastella uniforme (la pastella non dovrà colare dal cucchiaio, ma nemmeno risultare troppo densa: all’occorrenza, adeguare la quantità di acqua necessaria). Aggiungere alla pastella così ottenuta il sale, il burro sciolto, la cannella e l’uovo precedentemente sbattuto. La temperatura della pastella dovrà essere tiepida. Lasciare riposare la pastella in un luogo caldo (nelle vicinanze di un termosifone, in un luogo assolato o nel forno riscaldato a 50 °C) per almeno 30 min., coprendola con un panno umido. Lasciare imbevere l’uva passa nel rum. Tritare finemente lo zenzero e unirlo all’uva passa imbevuta nel rum.

Cottura
Riscaldare la piastra per poffertjes olandesi e ungerne le cavità con una leggera quantità di burro. Versare rapidamente una piccola quantità di pastella in ogni cavità (non riempire completamente le cavità). Aggiungere quindi sulla pastella una leggera quantità di uva passa e zenzero e coprire il tutto con uno strato di pastella. Per facilitare le operazioni, si consiglia di utilizzare un flacone o una tasca da pasticcere provvisti di un ugello di dimensioni medio-grandi, di una caraffa o di un ramaiolo. Quando la parte superiore dei poffertjes si è completamente asciugata, voltare i poffertjes servendosi di una forchetta o di uno spiedo in legno. I poffertjes dovranno assumere un colore dorato su entrambi i lati. Ad avvenuta cottura, collocare i poffertjes in un piatto e cuocere la pastella restante seguendo le istruzioni appena descritte. Questi poffertjes vanno gustati caldi, con un ricciolo di burro intero e cosparsi di un’abbondante quantità di zucchero velato (per completare la ricetta è possibile aggiungere anche qualche altra goccia di rum).

Felicitaciones por la compra de esta sartén que le permitirá asar las famosas mini crepes holandesas. La sartén está provista de una placa de asado de alta calidad, con recubrimiento antiadherente, para que usted prepare catorce deliciosas mini crepes en un abrir y cerrar de ojos. La sartén dispone de una carcasa de material plástico resistente al calor y un elemento calefactor de acción inmediata. La sartén se conecta mediante el cable a la red de suministro eléctrico (230 V); después de usarla puede enrollarlo en la parte inferior de la carcasa. También le hacemos algunas sugerencias para que prepare deliciosas mini crepes.

NORMAS DE SEGURIDAD - Generalidades

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños ni por personas que, debido a alguna limitación física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimientos, no puedan manejarlo de forma suficientemente segura, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de una persona que se haga responsable de su seguridad.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y fuentes de calor

- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Verifique que la toma de alimentación a la que va a conectar el aparato tenga conexión a tierra.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.
- Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si el cable está averiado. Haga sustituir el cable deteriorado por un técnico de servicio cualificado.
- Algunas partes del aparato pueden calentarse. No las toque para evitar quemaduras.
- Procure que haya suficiente espacio libre alrededor del aparato y que no pueda entrar en contacto con materiales inflamables. No cubra nunca el aparato.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con una llama.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

NORMAS DE SEGURIDAD - Uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- Colóquelo sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y protegida contra las salpicaduras, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando sobre el borde de la encimera, el tablero de trabajo o una mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.
- No utilice el aparato nunca en lugares húmedos.
- Procure que no se acerque ningún pájaro al aparato mientras éste esté en funcionamiento. Al calentarse la capa antiadherente de la plancha puede desprender una sustancia que afecta a los pájaros.
- No recoja el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de pared. No vuelva a utilizarlo.
- Procure que haya suficiente ventilación mientras está usando del aparato.
- Limpie muy bien el aparato después de usarlo (véase el capítulo ‘Limpieza y mantenimiento’).
- No sumerja nunca el aparato, ni el cable, ni el enchufe en agua o en otro líquido.
- El aparato no se puede poner en funcionamiento mediante un cronómetro externo ni con otro sistema separado con control remoto.

MEDIO AMBIENTE



- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.
- No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.
- Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.

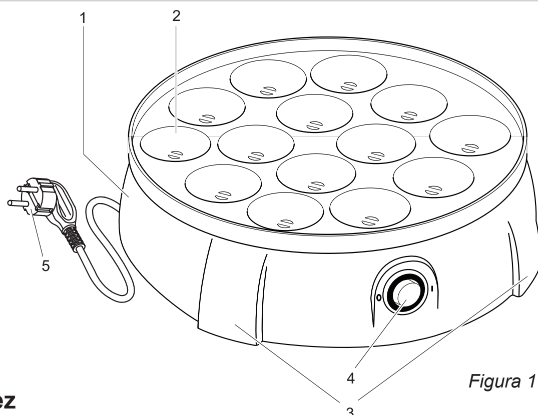


Figura 1

1. Carcasa
2. Placa de asado
3. Asidero
4. Interruptor luminoso de encendido/apagado
5. Cable y enchufe

FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

Limpie la placa de asado antes de estrenar el aparato (véase el capítulo 'Limpieza y mantenimiento'). Cuando se utiliza el aparato por primera vez, éste puede producir un poco de humo y desprender un olor particular. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure tener suficiente ventilación. Durante el uso del aparato el elemento calefactor irá conectándose y desconectándose para mantener la temperatura de la placa de asado a un nivel constante.

FUNCIONAMIENTO - Asado de mini crepes

1. Engrase la placa de asado con un poco de aceite o mantequilla.
2. Introduzca el enchufe en la toma de alimentación.
3. Encienda el aparato usando el botón de encendido/apagado. El testigo indicador se encenderá.
4. Espere unos minutos hasta que la placa de asado se haya calentado lo suficiente (aprox. 5 minutos). El elemento calefactor se encarga de mantener la placa de asado a la temperatura correcta.
5. Vierta la mezcla para las crepes en los hoyitos de la placa de asado. Una manera fácil de hacerlo es usando una botella que se pueda apretar, una cuchara para salsa o una jarra con boquilla de vertido.
6. Cuando la parte superior de las crepes esté seca, voltéelas cuidadosamente con un tenedor o palillo de pincho. Estarán listas cuando ambos lados estén bien doraditos. Dependiendo del tipo de mezcla, y de su gusto personal, el tiempo de asado dura entre 3 y 5 minutos aproximadamente.
7. Retire las crepes con un tenedor o palillo de pincho de la placa de asado y sírvalos en un plato plano.
8. Después de asarlas apague la placa de asado mediante el botón de encendido/ apagado.
9. Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.
2. Limpie la placa de asado después de cada uso. Para hacerlo use un paño húmedo. Séquela bien después de limpiarla.
3. Limpie la unidad con un paño húmedo y eventualmente con un poco de detergente líquido. Elimine el jabón con un paño húmedo y seque luego bien el aparato.
4. Enrolle el cable alrededor de las patas en la parte inferior de la carcasa y guarde el aparato.



- No use nunca objetos metálicos o estropajos para limpiar la placa de asado. Tenga mucho cuidado si voltea o saca las mini crepes de la placa de asado con un elemento metálico. Este puede dañar la capa antiadherente.
- No sumerja nunca el aparato, ni el enchufe, ni el cable en agua. No lo meta nunca en la lavadora de platos.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato

FICHA TÉCNICA

Tipo:	DLD5009
Potencia:	650 W
Tensión de la red:	230 V ~ 50 Hz

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 60 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán automáticamente a propiedad del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
   a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
   b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
   c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
   d. una modificación no autorizada;
   e. una reparación ejecutada por terceros;
   f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
   a. pérdida ocurrida durante el transporte;
   b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON:

PAÍSES BAJOS:

BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW ’s-Hertogenbosch

Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

Este producto satisface las disposiciones de las siguientes directivas de la Unión Europea en el marco de la seguridad:

- Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/EC
- Directiva de bajo voltaje 2006/95/EC

N. van de Vossenberg
Control de calidad

Español

SUGERENCIAS PARA RECETAS DE MINI CREPES HOLANDESAS

Para asar las mini crepes holandesas se quiere disponer de una cazuela especial con hoyitos de unos 3 cm de diámetro. ¡La cazuela para hacer mini crepes holandesas de Bestron es ideal para ello! Y se puede usar en todas las cocinas.

Minicrempes holandesas tradicionales

Ingredientes
- 125 g de harina
- 125 g harina de alforfón
- 1 huevo
- 250 ml de leche
- ± 250 ml de agua
- 15 g de levadura fresca (1 sobrecito levadura seca)
- 50 g de mantequilla derretida
- sal (si la mantequilla no lleva sal)
- (La harina de alforfón se puede sustituir exclusivamente por harina de trigo, aunque con ella varía un poco el sabor de las auténticas crepes holandesas.)

Preparación
Disuelva la levadura en 3 cucharadas de leche tibia. Mezcle la harina con la harina de alforfón. Prepare una mezcla uniforme con la harina, la levadura, la leche y el agua (la mezcla no debe desprenderse fácilmente de la cuchara, pero tampoco debe quedar demasiado espesa; tenga esto en cuenta al añadir el agua). Añada la sal, la mantequilla derretida y el huevo batido. La mezcla debe estar tibia. Deje reposar la mezcla cubierta con un paño húmedo durante media hora como mínimo en un lugar cálido para que la levadura haga su efecto (cerca de la calefacción, al sol, o en el horno calentado a 50 °C).

Preparación
Caliente la cazuela para hacer mini crepes holandesas y engrase los hoyitos con un poco de mantequilla. Vierta rápidamente un poco de la mezcla en cada hoyito. Una manera fácil de hacerlo es usando una botella que se pueda apretar y que tenga un orificio no demasiado grande, una cuchara para salsa o una jarra con boquilla de vertido. Cuando la parte superior de las mini crepes esté seca, voltéelas cuidadosamente con un tenedor o palillo de pincho. Deben quedar bien doraditas por ambos lados. Pase las mini crepes asadas a un plato y ase el resto de la misma manera. Las mini crepes se sirven bien calientes, con un poco de mantequilla y una capa gruesa de azúcar en polvo por encima (unas gotitas de licor son el toque final perfecto).

Mini crepes holandesas de jamón y queso

Ingredientes
- 125 g de harina
- 125 g harina de alforfón
- 1 huevo
- 250 ml de leche
- ± 250 ml de agua
- 15 g de levadura fresca (1 sobrecito levadura seca)
- 50 g de mantequilla derretida
- sal (si la mantequilla no lleva sal)
- 100 g de jamón
- 20 tallitos de cebolleta
- 100 g queso rallado
- (La harina de alforfón se puede sustituir exclusivamente por harina de trigo, aunque con ella varía un poco el sabor de las auténicas mini crepes holandesas.)

Preparación
Disuelva la levadura en 3 cucharadas de leche tibia. Mezcle la harina con la harina de alforfón. Prepare una mezcla uniforme con la harina, la levadura, la leche y el agua (la mezcla no debe desprenderse fácilmente de la cuchara, pero tampoco debe quedar demasiado espesa; tenga esto en cuenta al añadir el agua). Añada la sal, la mantequilla derretida y el huevo batido. La mezcla debe estar tibia. Deje reposar la mezcla cubierta con un paño húmedo durante media hora como mínimo en un lugar cálido para que la levadura haga su efecto (cerca de la calefacción, al sol, o en el horno calentado a 50 °C). Corte el jamón en trocitos bien pequeños. Corte la cebolleta finamente.

Preparación
Vierta la mezcla en un bol y añada el jamón, la cebolleta y la mitad del queso rallado. Caliente la máquina para hacer las mini crepes holandesas y engrase los hoyitos con un poco de mantequilla. Vierta la mezcla en los hoyitos con una cuchara para salsas. Ase las mini crepes hasta que la parte superior esté casi seca. Cuando la parte superior de las mini crepes esté seca, voltéelas cuidadosamente con un tenedor o palillo de pincho. Deben quedar bien doraditas por ambos lados. Pase las mini crepes asadas a un plato y ase el resto de la misma manera. ¡Espolvoree el resto del queso rallado por encima y póngale un trocito de mantequilla!

Mini crepes holandesas a la Nopolitana

Ingredientes
- 125 g de harina
- 125 g harina de alforfón
- 1 huevo
- 250 ml de leche
- ± 250 ml de agua
- 15 g de levadura fresca (1 sobrecito levadura seca)
- 50 g de mantequilla derretida
- sal (si la mantequilla no lleva sal)
- (La harina de alforfón se puede sustituir exclusivamente por harina de trigo, aunque con ella varía un poco el sabor de las auténticas mini crepes holandesas.)
- 100 g de mortadela
- 2 cucharadas de albahaca finamente picada
- 1 cucharada de aceite de oliva

SUGERENCIAS PARA RECETAS DE MINI CREPES HOLANDESAS

Preparación
Disuelva la levadura en 3 cucharadas de leche tibia. Mezcle la harina con la harina de alforfón. Prepare una mezcla uniforme con la harina, la levadura, la leche y el agua (la mezcla no debe desprenderse fácilmente de la cuchara, pero tampoco debe quedar demasiado espesa; tenga esto en cuenta al añadir el agua). Añada la sal, la mantequilla derretida y el huevo batido. La mezcla debe estar tibia. Deje reposar la mezcla cubierta con un paño húmedo durante media hora como mínimo en un lugar cálido para que la levadura haga su efecto (cerca de la calefacción, al sol, o en el horno calentado a 50 °C). Pique finamente la mortadela y mézclela con la albahaca para el relleno. Sofría la mortadela brevemente en un poco de aceite de oliva.

Preparación
Caliente la máquina para hacer las mini crepes holandesas y engrase los hoyitos con un poco de mantequilla. Llene cada hoyito hasta la ½ con el relleno y cúbralo con una capa de la mezcla. Una manera fácil de hacerlo es usando una botella que se pueda apretar y que tenga un orificio no demasiado grande, una cuchara para salsa o una Caliente la máquina para hacer las mini crepes holandesas y engrase los hoyitos con un poco de mantequilla. Llene cada hoyito hasta la ½ con el relleno y cúbralo con una capa de la mezcla. Una manera fácil de hacerlo es usando una botella que se pueda apretar y que tenga un orificio no demasiado grande, una cuchara para salsa o una jarra con boquilla de vertido. Cuando la parte superior de las mini crepes esté seca, voltéelas cuidadosamente con un tenedor o palillo de pincho. Deben quedar bien doraditas por ambos lados. Pase las mini crepes asadas a un plato y ase el resto de la misma manera. Las mini crepes se sirven bien calientes, con un poco de mantequilla por encima.

Mini crepes holandesas con helado y cerezas calientes

Ingredientes
- 125 g de harina
- 125 g harina de alforfón
- 1 huevo
- 250 ml de leche
- ± 250 ml de agua
- 15 g de levadura fresca (1 sobrecito levadura seca)
- 50 g de mantequilla derretida
- sal (si la mantequilla no lleva sal)
- (La harina de alforfón se puede sustituir exclusivamente por harina de trigo, aunque con ella varía un poco el sabor de las auténticas mini crepes holandesas.)
- 1 frasco de cerezas en almíbar sin semilla (350 g)
- 1/2 dl de oporto tinto
- 1 trozo de canela en rama
- 2 cucharadas de polvo para espesar
- 4 bolas de helado

Preparación
Disuelva la levadura en 3 cucharadas de leche tibia. Mezcle la harina con la harina de alforfón. Prepare una mezcla uniforme con la harina, la levadura, la leche y el agua (la mezcla no debe desprenderse fácilmente de la cuchara, pero tampoco debe quedar demasiado espesa; tenga esto en cuenta al añadir el agua). Añada la sal, la mantequilla derretida y el huevo batido. La mezcla debe estar tibia. Deje reposar la mezcla cubierta con un paño húmedo durante media hora como mínimo en un lugar cálido para que la levadura haga su efecto (cerca de la calefacción, al sol, o en el horno calentado a 50 °C). Mientras la mezcla está en reposo, cuele las cerezas y recoja el almíbar. Ponga a hervir en una cazuela las cerezas, el oporto y la canela. Deje hervir esta salsa durante ± 15 minutos. Retire el trocito de canela y añada las cerezas. Vierta un poco de polvo para espesar y revuelva bien la salsa.

Preparación
Caliente la máquina para hacer las mini crepes holandesas y engrase los hoyitos con un poco de mantequilla. Vierta rápidamente un poco de la mezcla en cada hoyito. Una manera fácil de hacerlo es usando una botella de apretar que tenga un orificio no demasiado grande, una cuchara para salsa o una jarra con boquilla de vertido. Cuando la parte superior de las mini crepes esté seca, voltéelas cuidadosamente con un tenedor o palillo de pincho. Deben quedar bien doraditas por ambos lados. Pase las mini crepes asadas a un plato y ase el resto de la misma manera. Las mini crepes holandesas se sirven bien calientes, con la salsa de cerezas caliente y una bola de helado encima.

Mini crepes holandedad con ron

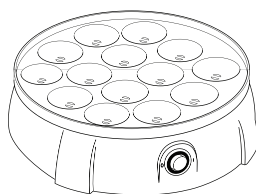
Ingredientes
- 125 g de harina
- 125 g harina de alforfón
- 1 huevo
- 250 ml de leche
- ± 250 ml de agua
- 15 g de levadura fresca (1 sobrecito levadura seca)
- 50 g de mantequilla derretida
- sal (si la mantequilla no lleva sal)
- (La harina de alforfón se puede sustituir exclusivamente por harina de trigo, aunque con ella varía un poco el sabor de las auténticas mini crepes holandesas.)
- 1 cucharadita de canela
- 50 g de uvas pasas
- 1 cucharada de ron
- 6 bolitas de jengibre

Preparación
Disuelva la levadura en 3 cucharadas de leche tibia. Mezcle la harina con la harina de alforfón. Prepare una mezcla uniforme con la harina, la levadura, la leche y el agua (la mezcla no debe desprenderse fácilmente de la cuchara, pero tampoco debe quedar

SUGERENCIAS PARA RECETAS DE MINI CREPES HOLANDESAS

demasiado espesa; tenga esto en cuenta al añadir el agua). Añada la sal, la mantequilla derretida, la canela y el huevo batido. La mezcla debe estar tibia. Deje reposar la mezcla cubierta con un paño húmedo durante media hora como mínimo en un lugar cálido para que la levadura haga su efecto (cerca de la calefacción, al sol, o en el horno calentado a 50 °C). Remoje las pasas en el ron. Pique finamente las bolitas de jengibre y mézclelas con las pasas.

Preparación
Caliente la máquina para hacer las mini crepes holandesas y engrase los hoyitos con un poco de mantequilla. Vierta rápidamente en cada hoyito un poco de la mezcla (no los llene completamente). Vierta encima un poco del relleno de las pasas y el jengibre y termine con otra capa de mezcla. Una manera fácil de hacerlo es usando una botella que se pueda apretar y que tenga un orificio no demasiado grande, una cuchara para salsa o una jarra con boquilla de vertido. Cuando la parte superior de las mini crepes esté seca, voltéelas cuidadosamente con un tenedor o palillo de pincho. Deben quedar bien doraditas por ambos lados. Pase las mini crepes asadas a un plato y ase el resto de la misma manera. Las mini crepes holandesas se sirven bien calientes, con un poco de mantequilla y una capa gruesa de azúcar en polvo por encima (unas gotitas de ron son el toque final perfecto).



bestron®

DLD5009

v 230311-08